Mini EXTRA
Nr. 3/2003
Deutschland € 1,80, Österreich € 2,--, Schweiz sfr 3,50, Niederlande € 2,25, Italien € 2,25
Frankreich € 2,15, Spanien € 2,30, Belgien € 2,15, Luxemburg € 2,15

NUR 1,80 EURO

BACKEN SPEZIAL

62 ORIGINELLE REZEPTE, die leicht gelingen

Beschwipste Mangotorte
S. 40/41

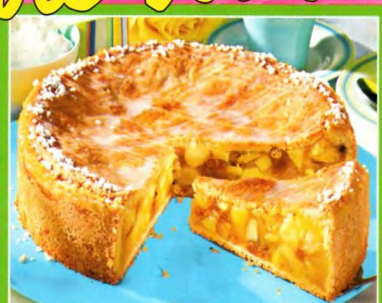
Damit verwöhnen Sie Ihre Gäste:

TORTEN-HITS wie vom Konditor

4 199122 501802 03

Pflaumen-Fächertorte S. 4/5

Schoko-Walnusstorte S. 38/39


Gedeckter Apfelkuchen S. 26/27

Himbeer-Quarktorte S. 46/47

INHALT

Jetzt gibt's wieder Pflaumenkuchen

Pflaumen-Fächertorte mit Vanille-Sahne

Knusprige Pflaumen-Marzipantarte S. 4/5

Festliche St. Honoré-Torte

Eclairs mit zwei Füllungen

Zwieback-Zwetschenkuchen S. 6/7

Leichte Pflaumen-Biskuitrolle

Pflaumen-Schmandtarte

Beflügelnde Pflaumen-Sahnetorte S. 8/9

Raffinierte Pflaumen-Tiramisu-Torte

Pflaumenkuchen vom Blech

Pflaumen-Marzipankuchen S. 10/11

Die besten Käsekuchen

Käsekuchen mit Rosinen

Leichte Zitronen-Quark-Schichttorte S. 12/13

Apfel-Quarkkuchen mit Pistazien

Käsekuchen vom Blech

Stachelbeer-Streusel-Quarkkuchen S. 14/15

Köstliche Zitruskuchen

Fruchtiger Joghurt-Zitronenkuchen

Feine Orangen-Törtchen S. 16/17

Luftiger Mandarinen-Baiser-Kuchen

Schneller Clementinen-Kastenkuchen

Saftige Grapefruit-Biskuitrolle S. 18/19

Mandarinen-Torte mit Baiser-Flocken

Lockerer Mandel-Orangenkuchen

Zarte Zitronenrolle mit Krokant S. 20/21

Torten-Klassiker, die alle lieben

Cremige Bienenstich-Torte

Feine Schwarzwälder-Kirsch-Pastete S. 22/23

Eierlikör-Kirschkuchen

Frankfurter Kranz mit Himbeerkompott

Wiener Sacher Torte S. 24/25

Paradiesisch, diese Apfelkuchen

Apfel-Schmandkuchen vom Blech

Gedeckter Apfelkuchen S. 26/27

Sahnige Apfel-Rahmtorte

Apfel-Streuselkuchen mit Schuss

Festliche Apfel-Mohntorte S. 28/29

Aromatische Apfel-Mohn-Torte

Saftiger Marzipan-Möhrenkuchen S. 30/31

Zusatz-Plus für Sie!

ÄPFEL – super gesund
***Plus:* Rezept für Apfel-Ingwer-Kompott S. 30**

Apfelkuchen mit Schmandguss

Feine Apfel-Quarktorte

Karamell-Apfelkuchen mit Erdnüssen S. 32/33

Süßes Vergnügen: Birnenkuchen

Torte à la Birne Helene

Schoko-Birnenkuchen vom Blech

Birnen-Quarkkuchen mit Streuseln S. 34/35

Traumkuchen mit Schoko & Kaffee

Saftige Ananas-Schokotorte

Mousse au chocolat-Torte S. 36/37

Aromatischer Kaffe-Nusskuchen

Herzige Cappuccino-Torte

Festliche Schoko-Walnusstorte S. 38/39

Back-Ideen mit exotischen Früchten

Beschwipste Mangotorte

Obstkuchen mit Kokoscreme

Kokos-Ananastorte S. 40/41

Die besten Ruck-zuck-Kuchen

Kokos-Kirsch-Jogurttorte

Ananas-Kokoskuchen vom Blech S. 42/43

Heidelbeer-Waffelschnitten

American Cheese-Cake

Apfel-Pistazien-Kastenkuchen S. 44/45

Himmlische Sahne-Torten

Herzige Himbeer-Quarktorte

Kirschtorte mit dreierlei Böden S. 46/47

Weiße Kokostorte

Orangentorte mit Kokosnuss-Sahne

Kirsch-Jogurttorte S. 48/49

Walnusstorte mit Schuss

Himbeer-Crossietorte S. 50/51

Auf einen Blick die Extras finden!

- ***Alle Rezepte mit einem dunkelgrünen Punkt sind auch für Diabetiker geeignet***
- ***Ein blauer Punkt bedeutet: kalorienarm***
- ***Alle Rezepte mit einem orangefarbenen Punkt sind besonders preiswert***
- ***Ein grüner Punkt bedeutet: Diese Rezepte sind schnell gemacht***
- ***Alle Rezepte mit einem dunkelblauen Punkt gelingen ganz leicht***

IMPRESSUM

Mini-EXTRA *ist ein Spezial-Heft der wöchentlichen Frauenzeitschrift Mini und erscheint regelmäßig in der* **Pabel-Moewig Verlag KG, Karlsruher Straße 31, 76437 Rastatt, Telefon 07222/13-0.**
Chefredaktion: *Britta Mayer-Behrens (v.i.S.d.P.)*
Redaktion: *Christine Streichan, Frauke Stülten-Traut*
Cheflayouterin: *Heike Schmitt*
Layout: *Karin Metz*
Schlussredaktion: *Edeltraud Bauer, Martina Boge*
Fotos: *Wenn nichts anderes angegeben: City Food & Foto, Hamburg*
Anzeigen: *Bauer Media KG, Burchardstr. 11, 20079 Hamburg. Anzeigenvermarktung: VPM-Anzeigenmanagement: Manfred Goll, Breiffach 3947, 20077 Hamburg. Verantwortlich für Anzeigeninhalt: Christa Künkel*
Struktur: Roswitha Zasadni
Anzeigenpreisliste vom 1.1.2003
Druck: *VPM KG, Rastatt; www.vpm-druck.de*
Herstellung: *Rolf Merkel*
Repro: *Otterbach*
Vertrieb: *VU Verlagsunion KG, 65396 Walluf, PF 5707, 65074 Wiesbaden, Tel.: 06123/620-0*
Abonnement: *Mini*-EXTRA *Abonnementbetreuung, z. Hd. Frau Eberhardt, Heuriedweg 19, 88131 Lindau, Tel.: 08382/963197, Fax: 08382/9631-850 Jahresbezugspreis (4 Ausgaben) inklusive Porto- und Zustellkosten Deutschland: € 9,-- / Österreich: € 10,40 / Schweiz: sfr 17,60. Eine Kündigung des Abonnements ist jederzeit möglich.*

üchten S. 40/41

Himmlische Sahne-Torten S. 46–51

TIPPS & TRICKS

Bei vielen Rezepten steht dieser Kasten: In ihm werden besondere Zubereitungstipps und Kniffe beschrieben, damit auch alles sicher gelingt.

Süßes Vergnügen: Birnenkuchen S. 34–35

Traumkuchen mit Schoko & Kaffee S. 36–39

Jetzt gibt's wieder Pflaumenkuchen S. 4–11

Torten-Klassiker, die alle lieben S. 22–25

en S. 26–33

Köstliche Zitruskuchen S. 16–21

Zur schnelleren Orientierung:

Die unten angeführten Balken begleiten Sie durch das gesamte Heft. Mit ihrer Hilfe finden Sie die farblich gekennzeichneten „Extras" aus dem Inhalt wieder.

PREISWERT mit Cent-Angabe pro Stück

GELINGT ganz leicht

DIABETIKER-geeignet

SCHLANK mit kcal-Angabe pro Stück

SCHNELL gemacht

Pflaumen-Fächertorte mit Vanillesahne

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE

- *3 Eier (Größe M)* ● *160 g Zucker*
- *75 g Mehl* ● *50 g Speisestärke*
- *1 TL Backpulver*
- *abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone*
- *3 Blatt weiße Gelatine*
- *2 EL Zwetschenwasser*
- *450 g Schlagsahne*
- *2 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 kg Pflaumen oder Zwetschen*
- *2 Päckchen roter Tortenguss (für je 1/4 l Flüssigkeit)*
- *1/4 l roter Johannisbeer-Nektar*
- *ca. 50 g rotes Johannisbeergelee*
- *1–2 TL Puderzucker zum Bestäuben*
- *Fett für die Form*

ZUBEREITUNG

1 Eier trennen. Eiweiß und 3 Esslöffel kaltes Wasser steif schlagen, 100 g Zucker einrieseln. Eigelbe darunter schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben, mit Zitronenschale unterheben. Masse in einer am Boden gefetteten Springform (26 cm Ø) glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 25–30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2 Gelatine einweichen. Vom Biskuit das obere Drittel ab- und in 16 Stücke schneiden, abdecken. Um den Boden einen Tortenring legen. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit Zwetschenwasser verrühren. 250 g Sahne mit 10 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker steif schlagen. Gelatine unterrühren. Sahne auf dem Boden glatt streichen. 1–2 Stunden kühl stellen.

3 Zwetschen halbieren, entsteinen und auf die Sahne legen. Tortenguss und 50 g Zucker mit Nektar und 1/4 Liter kaltem Wasser anrühren. Unter Rühren aufkochen und ca. 2 Minuten stehen lassen. Über den Zwetschen verteilen. Torte mindestens 4 Stunden kühl stellen.

4 Gelee erwärmen, in einen Gefrierbeutel geben, eine Ecke abschneiden. Biskuitstücke damit verzieren, trocknen lassen und mit Puderzucker bestäuben. 200 g Sahne und 1 Päckchen Vanillin-Zucker steif schlagen. 16 Tupfen auf den Tortenrand spritzen. An jeden Tuff einen Biskuitflügel setzen. Tortenmitte mit Sahnetuff verzieren.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca. 30 Minuten
Wartezeit ca. 6 Stunden
Pro Stück ca. 230 kcal
E 3 g, F 10 g, KH 30 g

Darauf haben wir voller Sehnsucht gewartet

Jetzt gibt's wie Pflaumen

der kuchen

GELINGT ganz leicht

Knusprige Pflaumen-Marzipantarte

ZUTATEN FÜR CA. 12 STÜCKE

- *300 g Mehl* ● *2 Eigelbe (Gr. M)*
- *100 g Zucker* ● *1 Prise Salz*
- *200 g kalte Butter*
- *1 kg Pflaumen oder Zwetschen*
- *20 g gemahlene Mandeln*
- *20 g Paniermehl*
- *2 EL Zimt*
- *100 g Marzipan-Rohmasse*
- *1 EL Schlagsahne*
- *50 g Hagelzucker*
- *Fett für die Form*

ZUBEREITUNG

1 Mehl auf die Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Mulde drücken. 1 Eigelb, 60 g Zucker und Salz hineingeben. Butter in Stücke schneiden, auf dem Mehlrand verteilen. Alle Zutaten mit einem langen Messer grob durchhacken und rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

2 Pflaumen halbieren und entsteinen. Mandeln, Paniermehl, 30 g Zucker und 1 Esslöffel Zimt vermischen. Marzipan auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einem Teigrad in ca. 1 cm breite, lange Streifen schneiden.

3 Den Mürbeteig auf bemehlter Arbeitsfläche zum Kreis (ca. 32 cm Ø) ausrollen, eine gut gefettete Tarteform (28 cm Ø) damit auslegen, den Rand etwas andrücken. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit der Mandel-Zuckermischung bestreuen. Pflaumen darauf verteilen, mit 10 g Zucker bestreuen. Die Marzipanstreifen gitterförmig darauf legen. 1 Eigelb und Sahne verquirlen. Die Marzipanstreifen damit bestreichen.

4 Die Tarte im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) etwa 30 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen. Hagelzucker und 1 Esslöffel Zimt mischen und darüber streuen.

Arbeitszeit ca. 45 Minuten
Backzeit ca. 30 Minuten
Wartezeit ca. 40 Minuten
Pro Stück ca. 370 kcal
E 5 g, F 19 g, KH 45 g

TIPPS & TRICKS

Damit die Marzipanstreifen schön gerade werden, können Sie zum Beispiel an einem langen Lineal entlangradeln.

Festliche St. Honoré-Torte

ZUTATEN FÜR CA. 12 STÜCKE

- *300 g Mehl* ● *175 g Butter* ● *Salz*
- *160 g Zucker* ● *5 Eier (Gr. M)*
- *500 g Pflaumen oder Zwetschen*
- *3 EL Puddingpulver „Vanille-Geschmack" (zum Kochen)*
- *400 g Schlagsahne*
- *2 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 EL Puderzucker*
- *Mehl zum Ausrollen*
- *Backpapier*

ZUBEREITUNG

1 150 g Mehl, 100 g Butter, 1 Prise Salz, 50 g Zucker und 1 Ei zu einem Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

2 Pflaumen entsteinen und vierteln. Mit 100 g Zucker in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Puddingpulver in wenig kaltem Wasser glatt rühren. Zu den Pflaumen geben und unter Rühren mindestens 2 Minuten köcheln lassen. Auskühlen lassen.

3 Mürbeteig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Kreis (26 cm Ø) ausrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Boden beiseite stellen.

4 150 ml Wasser, 75 g Butter, eine Prise Salz und 10 g Zucker aufkochen. 150 g Mehl auf ein Mal zugeben und so lange rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst. Teig in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. 4 Eier nacheinander unterrühren. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Einen Kreis auf den Mürbeteigrand spritzen, zwei weitere Kreise in die Mitte spritzen. Aus restlichem Teig 12 kleine Windbeutel aufs Blech spritzen.

5 Boden und Windbeutel im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 25 Minuten backen (Windbeutel evtl. eher herausnehmen). Auf einem Gitter auskühlen lassen.

6 Sahne steif schlagen, dabei Vanillin-Zucker einrieseln lassen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Windbeutel waagerecht halbieren, Sahne hineinspritzen. Restliche Sahne an den Rand und in die Mitte des Bodens spritzen. Je einen Teelöffel Kompott in die Windbeutel geben, Rest in die Tortenmitte streichen. Deckel der Windbeutel mit Puderzucker bestäuben und auf die Böden setzen. Windbeutel auf die Torte geben.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca. 25 Minuten
Wartezeit ca. 1 1/2 Stunden
Pro Stück ca. 420 kcal
E 7 g, F 26 g, KH 40 g

Pflaumen-Eclairs mit zwei Füllungen

ZUTATEN FÜR 18 STÜCK

- *700 g Schlagsahne*
- *100 g Zartbitter-Schokolade*
- *1/8 l Milch*
- *100 g Butter oder Margarine*
- *1 Prise Salz* ● *150 g Mehl*
- *4 Eier (Größe M)*
- *3 Blatt weiße Gelatine*
- *200 g Pflaumen oder Zwetschen*
- *1 EL Zucker*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *2 EL Zwetschenwasser*
- *1 Päckchen Sahnefestiger*
- *ca. 25 g weiße Kuvertüre*
- *1 TL Puderzucker zum Bestäuben*
- *Backpapier*

ZUBEREITUNG

1 350 g Sahne aufkochen, vom Herd nehmen. Schokolade grob hacken und in der heißen Sahne auflösen. In eine Schüssel geben, abkühlen lassen und 2 Stunden kühl stellen.

2 Inzwischen für den Brandteig Milch, 1/8 Liter Wasser, Fett und Salz in einem Topf aufkochen. Mehl auf einmal zugeben und so lange rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst. Teig in eine Rührschüssel geben und 1 Ei unterrühren. Etwa 10 Minuten abkühlen lassen, dann 3 Eier einzeln unterrühren. Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen und in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben.

3 2 Backbleche mit Backpapier auslegen und 18 Streifen (9–10 cm lang) darauf spritzen. Blechweise im vorgeheizten Backofen bei 225 °C (Umluft: 200 °C) ca. 25 Minuten backen. Noch heiß mit einer Schere aufschneiden und auskühlen lassen.

4 Gelatine einweichen. Pflaumen halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. 350 g Sahne, Zucker und Vanillin-Zucker steif schlagen. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit Zwetschenwasser verrühren. Unter die Sahne rühren und 5–10 Minuten kühlen. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf 9 untere Eclairhälften spritzen. Mit Pflaumenspalten belegen und die restliche Sahne als kleine Tuffs darauf spritzen. Mit 9 oberen Hälften zudecken und kühl stellen.

5 Schokoladensahne und Sahnefestiger steif schlagen. Ebenfalls in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf die restlichen 9 unteren Eclairs spritzen. Mit den oberen Hälften bedecken. Kuvertüre grob hacken und auf einem heißen Wasserbad schmelzen. In einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und die Schokoladen-Eclairs mit Schokostreifen verzieren. Kurz kühl stellen. Die Pflaumen-Eclairs kurz vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.

Arbeitszeit ca. 1 1/4 Stunden
Backzeit ca. 50 Minuten
Wartezeit ca. 3 Stunden
Pro Pflaumen-Eclair ca. 240 kcal
E 4 g, F 19 g, KH 13 g
Pro Schoko-Eclair ca. 290 kcal
E 5 g, F 23 g, KH 15 g

Aromatisch und reich an Vitaminen

Pflaumenkuchen zum Verwöhnen

GELINGT ganz leicht

Zwieback-Zwetschenkuchen

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE

- *1,2 kg Zwetschen oder Pflaumen*
- *250 g Zwieback*
- *200 g Butter oder Margarine*
- *125 g Zucker • 2 TL Zimt*
- *100 g gemahlene Mandeln*
- *500 g Schmand • 6 Eier (Gr. M)*
- *1 Prise Salz • 75 g Puderzucker*
- *75 g Aprikosen-Konfitüre*
- *50 g Mandelblättchen*
- *evtl. Zitronenmelisse zum Verzieren*
- *Fett für die Form*
- *Gefrierbeutel*

ZUBEREITUNG

1 Zwetschen halbieren, entsteinen und von der Spitze bis zur Mitte einschneiden. Zwieback grob zerbröseln. Eine Springform (26 cm Ø) fetten, die Hälfte des Zwiebacks darin verteilen. Fett schmelzen. Zucker, Zimt und Mandeln mischen und die Hälfte auf dem Zwieback verteilen. Die Hälfte des Fetts darüber gießen und mit der Hälfte der Zwetschen belegen. Übrigen Zwieback, Mandel-Zimt-Gemisch und Fett darauf verteilen. Mit restlichen Zwetschen belegen.

2 Schmand, Eier, Salz und Puderzucker verrühren, über den Kuchen gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 1 Stunde backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dann den Kuchen aus der Springform lösen.

3 Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und den Kuchen damit bestreichen. Mandeln goldbraun rösten. Kuchenrand damit bestreuen. Nach Belieben mit Melisse verzieren.

Arbeitszeit ca. 45 Minuten
Backzeit ca. 1 Stunde
Wartezeit ca. 1 Stunde
Pro Stück ca. 410 kcal
E 8 g, F 26 g, KH 35 g

Schön prall & saftig!

Kucheuzauber mit frischen Pflaumen

DIABETIKER-geeignet

Leichte Pflaumen-Biskuitrolle

ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

- *3 Eier (Größe M)*
- *75 g Diabetikersüße*
- *abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone*
- *60 g Mehl* ● *60 g Speisestärke*
- *1 TL Backpulver* ● *6 Blatt Gelatine*
- *300 g Pflaumen oder Zwetschen*
- *200 g Schlagsahne*
- *200 g Magerquark*
- *Mark von 1 Vanilleschote*
- *6 EL Zitronensaft*
- *flüssiger Süßstoff*
- *30 g Erdbeer-Konfitüre (für Diabetiker geeignet)*
- *10 g Streusüße*
- *Pflaumenspalten zum Verzieren*
- *Backpapier*

ZUBEREITUNG

1 Für den Biskuit Eier trennen. Eigelb und 2 Esslöffel warmes Wasser schaumig schlagen. 50 g Diabetikersüße und Zitronenschale zufügen und so lange schlagen, bis die Masse hellcremig ist. Eiweiß steif schlagen, 25 g Diabetikersüße einrieseln lassen. Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Stärke und Backpulver darüber sieben. Alles vorsichtig unterziehen.

Backpapier sofort nach dem Stürzen des Biskuits abziehen

2 Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Biskuitmasse darauf verstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 10 Minuten backen. Auf ein feuchtes Geschirrtuch stürzen, Backpapier abziehen.

3 Gelatine einweichen. Pflaumen halbieren, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Sahne steif schlagen. Quark, Vanillemark und Zitronensaft verrühren. Gelatine ausdrücken, lauwarm auflösen und unter den Quark rühren. Kalt stellen, bis die Masse fest zu werden beginnt. Pflaumen und Sahne unterheben, mit Süßstoff abschmecken. Erneut kurz kühl stellen.

4 Den Biskuit mit Konfitüre bestreichen. Die vorbereitete Creme so darauf verteilen, dass ein 2–3 cm breiter Rand bleibt. Mit Hilfe des Tuches zu einer Rolle formen und ca. 1 Stunde kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit Streusüße bestäuben. Mit Pflaumenspalten verzieren.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca. 10 Minuten
Wartezeit ca. 1 1/2 Stunden
Pro Stück ca. 150 kcal
E 5 g, F 7 g, KH 19 g, 1,5 BE

TIPPS & TRICKS

Nicht-Diabetiker bereiten den Biskuit mit 100 g und die Füllung mit 50 g Zucker zu. Normale Konfitüre verwenden. Mit Puderzucker bestäuben.

Pflaumen-Schmandtarte

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE

- *100 ml Milch* ● *200 g Zucker*
- *5 Eier (Gr. M)*
- *50 g Walnüsse*
- *100 g Butter oder Margarine*
- *200 g Mehl*
- *1 TL Backpulver*
- *1 1/2 kg Pflaumen oder Zwetschen*
- *250 g Schmand oder saure Sahne*
- *Minze zum Verzieren*
- *Fett und Paniermehl für die Form*

ZUBEREITUNG

1 Milch erwärmen. 50 g Zucker goldbraun karamellisieren. Milch zufügen und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. 1 Ei in die nicht mehr kochende Karamellmilch geben, glatt rühren und bei schwacher Hitze so lange rühren, bis eine dickcremige Konsistenz entsteht. Nicht kochen lassen! Beiseite stellen.

2 Walnüsse hacken. Fett und 25 g Zucker schaumig schlagen. 1 Ei unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, mit der Karamellcreme und den Walnüssen unterrühren. Teig ca. 30 Minuten kühl stellen.

3 Pflaumen halbieren und entsteinen. Schmand mit 3 Eiern und 125 g Zucker glatt rühren. Teig in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Tarteform (ca. 28 cm Ø) geben und mit bemehlten Händen andrücken. Pflaumen darauf geben. Schmand-Guss darüber gießen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) auf der unteren Schiene ca. 1 Stunde backen. Abkühlen lassen und mit Minze verzieren.

Arbeitszeit ca. 40 Minuten
Backzeit ca. 1 Stunde
Wartezeit ca. 30 Minuten
Pro Stück ca. 260 kcal
E 5 g, F 13 g, KH 31 g

Beflügelnde Pflaumen-Sahnetorte

ZUTATEN FÜR CA. 12 STÜCKE

- *100 g Butter oder Margarine*
- *200 g Zucker* ● *1 Prise Salz*
- *2 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *3 Eier (Gr. M)*
- *abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone*
- *125 g Mehl*
- *1/2 Päckchen Backpulver*
- *1 Scheibe (75 g) tiefgefrorener Blätterteig*
- *650 g Pflaumen oder Zwetschen*
- *1 EL Puderzucker*
- *150 ml klarer Apfelsaft*
- *2–3 EL Zitronensaft*
- *8 Blatt weiße Gelatine*
- *500 g Schlagsahne*
- *nach Belieben Zitronenmelisse*
- *Mehl für die Arbeitsfläche*
- *Backpapier*

ZUBEREITUNG

1 Fett, 100 g Zucker, Salz und 1 Päckchen Vanillin-Zucker schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Zitronenschale zufügen. Mehl und Backpulver mischen, auf die Fett-Eimasse sieben und unterrühren. Eine Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Teig darin glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 20–25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2 Blätterteig ca. 15 Minuten antauen lassen. Pflaumen halbieren und entsteinen. Blätterteig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Kreis (26 cm Ø) ausrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. In 8 Tortenstücke schneiden und bei 200 °C (Umluft: 175 °C) 15–18 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

3 Boden aus der Form lösen, auf eine Tortenplatte setzen, einen Tortenring darum schließen. 8–10 Pflaumenhälften beiseite legen. Übrige Pflaumen, Apfel- und Zitronensaft, 100 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker 10–12 Minuten unter mehrmaligem Rühren köcheln lassen. Gelatine einweichen. Pflaumen in eine Rührschüssel füllen. Ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Kühl stellen, bis die Masse zu gelieren beginnt.

4 Sahne steif schlagen, portionsweise unter die Pflaumenmasse heben und auf den Tortenboden streichen. Torte 3–4 Stunden kühl stellen. Mit restlichen Pflaumen, den Blätterteigflügeln und nach Belieben mit Melisse verzieren.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca. 43 Minuten
Wartezeit ca. 5 Stunden
Pro Stück ca. 380 kcal
E 6 g, F 24 g, KH 36 g

Hmm lecker – Pflaumenkuchen!

Da kann keiner widerstehen

Raffinierte Pflaumen-Tiramisu-Torte

ZUTATEN FÜR CA. 12 STÜCKE

- *3 Eier (Größe M)* ● *250 g Zucker*
- *2 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 Prise Salz* ● *75 g Mehl*
- *25 Stärke* ● *1 TL Backpulver*
- *6 Blatt weiße Gelatine*
- *100 g Löffelbiskuits*
- *3 EL Zwetschenwasser*
- *600 g Pflaumen oder Zwetschen*
- *1 Packung Rote-Grütze-Pulver „Himbeer-Geschmack" (für 1/2 l)*
- *250 ml Kirschsaft*
- *250 g Schlagsahne*
- *1 Päckchen Sahnefestiger*
- *Puderzucker und Kakao zum Bestäuben*
- *Backpapier*

ZUBEREITUNG

1 Eier trennen. Eiweiß und 3 Esslöffel kaltes Wasser steif schlagen. 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Salz einrieseln lassen. Eigelbe unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, portionsweise darüber sieben und unterheben.

2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Umluft: 150 °C) 20–25 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter in der Form etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen, erkalten lassen und waagerecht halbieren.

3 Gelatine einweichen. Löffelbiskuits in kleine Stücke teilen. Unteren Biskuitboden mit einem Tortenring umschließen, mit Zwetschenwasser beträufeln. Die Pflaumen halbieren und entsteinen. Das Rote-Grütze-Pulver und 150 g Zucker mischen. Mit 6 Esslöffel Kirschsaft glatt rühren. Übrigen Saft aufkochen, angerührtes Pulver einrühren. Pflaumen zufügen und kurz aufkochen lassen. Gelatine ausdrücken und in das lauwarme Kompott rühren. 2/3 des Kompotts auf dem Boden verteilen. Löffelbiskuits darauf andrücken. Restliches Kompott darauf streichen.

4 Schlagsahne mit 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Sahnefestiger steif schlagen. Gleichmäßig auf das Kompott streichen und mit dem zweiten Boden bedecken. Torte ca. 1 Stunde kühlen. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Nach Belieben eine Kuchengabel und einen Kaffeelöffel darauf legen und mit Kakao bestäuben. Besteck entfernen.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca. 25 Minuten
Wartezeit ca. 1 1/2 Stunden
Pro Stück ca. 280 kcal
E 4 g, F 8 g, KH 43 g

Pflaumenkuchen vom Blech

ZUTATEN FÜR CA. 20 STÜCKE

- *750 g Pflaumen oder Zwetschen*
- *400 g Schlagsahne*
- *300 g Zucker*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone*
- *7 Eier (Größe M)*
- *375 g Mehl*
- *1 Päckchen Backpulver*
- *250 g Schmand*
- *abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange*
- *Hagelzucker zum Bestreuen*
- *Fett für die Fettpfanne*

ZUBEREITUNG

1 Pflaumen halbieren und entsteinen. Sahne, 200 g Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronenschale halbsteif schlagen. 5 Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, auf die Sahne-Eier-Mischung sieben und unterrühren. Teig in die gefettete Fettpfanne des Backofens (ca. 32 x 37 cm) streichen. Die Pflaumen darauf verteilen und mit 50 g Zucker bestreuen.

2 Schmand mit 50 g Zucker, 2 Eiern und Orangenschale glatt rühren. Guss zwischen den Pflaumen verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 30 Minuten backen. Eventuell gegen Ende der Backzeit mit Alufolie bedecken. Herausnehmen, auskühlen lassen und mit Hagelzucker bestreuen.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten
Backzeit ca. 30 Minuten
Pro Stück ca. 270 kcal
E 6 g, F 12 g, KH 34 g

TIPPS & TRICKS

Wenn Sie kein Blech, sondern nur einen runden Kuchen in der Springform (26 cm Ø) zubereiten möchten, die Zutatenmengen einfach halbieren. Dann am besten nach ca. 25 Minuten Backzeit eine Garprobe machen. Statt die Form zu fetten, können Sie sie auch am Boden mit Backpapier auslegen und nur den Rand fetten.

Pflaumen-Marzipankuchen

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE

- *750 g Pflaumen oder Zwetschen*
- *100 g Marzipan-Rohmasse*
- *125 g weiche Butter oder Margarine*
- *100 g Zucker*
- *ca. 15 Tropfen Bittermandel-Aroma*
- *1 Prise Salz*
- *3 Eier (Größe M)*
- *200 g Mehl*
- *1/2 Päckchen Backpulver*
- *50 g flüssige Schlagsahne*
- *25 g Mandelblättchen*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 TL Puderzucker zum Bestäuben*
- *Fett und Paniermehl für die Form*

ZUBEREITUNG

1 Pflaumen entsteinen und in Spalten schneiden. Marzipan grob reiben. Mit Fett, 75 g Zucker, Bittermandel-Aroma und Salz schaumig rühren. Eier und 3 Esslöffel Mehl im Wechsel unterrühren. Restliches Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit der Sahne unterrühren.

2 Teig in einer gefetteten, mit Paniermehl ausgestreuten Springform (26 cm Ø) glatt streichen. Pflaumen darauf legen. Mit Mandeln, Vanillin-Zucker und 25 g Zucker bestreuen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 50–60 Minuten backen. Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, aus der Form lösen. Mit Puderzucker bestäuben.

Arbeitszeit ca. 45 Minuten
Backzeit ca. 1 Stunde
Pro Stück ca. 220 kcal
E 4 g, F 12 g, KH 23 g

TIPPS & TRICKS

Der Kuchen ist auch gut zum Einfrieren geeignet. Dafür am besten portionsweise verpacken. Nach dem Auftauen kurz aufbacken.

DIABETIKER-geeignet

Käsekuchen mit Rosinen

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE

- *100 g weiche Butter oder Margarine*
- *100 g Diabetikersüße*
- *Mark von 1 Vanilleschote*
- *3 Eier (Größe M)*
- *60 g Grieß*
- *40 g Speisestärke*
- *750 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)*
- *250 g cremiger Ricotta (italienischer Frischkäse)*
- *Saft und abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange*
- *125 g Rosinen*
- *evtl. flüssiger Süßstoff*
- *10 g Streusüße*
- *evtl. Orangenspalten und Melisse zum Verzieren*
- *Fett und Paniermehl für die Form*

ZUBEREITUNG

1 Weiches Fett, Diabetikersüße und Vanillemark cremig schlagen. Eier trennen. Eigelbe unterrühren. Grieß und Stärke zufügen und ebenfalls unterrühren. Quark, Ricotta, Orangensaft und -schale zugeben, unterrühren. Die Rosinen unterheben. Eiweiß steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Evtl. mit Süßstoff abschmecken.

Damit sich das Paniermehl gut verteilt, die Form hin und her schütteln und so drehen, dass auch der Rand bemehlt wird

2 Eine Springform (26 cm Ø) fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Die Quarkmasse einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 60–70 Minuten goldbraun backen.

3 Käsekuchen mit einem Messer vom Formrand lösen und etwas abkühlen lassen. Springformrand entfernen und den Kuchen auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Streusüße bestäuben. Nach Belieben mit Orangenspalten und Melisse verzieren.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten
Backzeit ca. 70 Minuten
Pro Stück ca. 200 kcal
E 9 g, F 11 g, KH 19 g, 1,5 BE

Herrlich

Käse

einfach zu

locker & leicht

kuchen – m Anbeißen!

SCHLANK
nur ca. 200 kcal pro Stück

Leichte Zitronen-Quark-Schichttorte

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE

- *3 Eier (Größe M)*
- *180 g Zucker • 60 ml Öl*
- *80 g Mehl*
- *2 TL Backpulver*
- *1 Päckchen Götterspeise „Zitronen-Geschmack" (für 1/2 l Wasser; zum Kochen)*
- *250 g Magerquark*
- *250 g Schlagsahne*
- *2 Päckchen roter Tortenguss (für je 1/4 l Flüssigkeit)*
- *1 Glas (500 g) Rote Grütze*
- *Fett für die Form*
- *evtl. Minze zum Verzieren*

ZUBEREITUNG

1 Eier und 80 g Zucker ca. 5 Minuten cremig schlagen. Öl in einem dünnen Strahl darunterschlagen. Mehl und Backpulver sieben und unterheben. Eine Springform (26 cm Ø) fetten. Die Hälfte des Teiges darin glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 10–12 Minuten backen. Aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Restlichen Teig ebenso backen.

2 Ersten Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen. Götterspeise in 1/4 Liter kaltem Wasser ca. 10 Minuten quellen lassen. Bei schwacher Hitze erwärmen (nicht kochen). Abkühlen lassen. Quark und 100 g Zucker glatt rühren. Sahne steif schlagen. Sobald die Götterspeise zu gelieren beginnt, Quark einrühren, Sahne unterheben. Die Hälfte der Creme auf den Boden streichen. Zweiten Boden darauf legen und die übrige Creme darauf streichen. Ca. 3 Stunden kalt stellen.

3 Tortengusspulver und 100 ml Wasser verrühren. Rote Grütze dazugeben und unter Rühren aufkochen. Etwas abkühlen lassen und auf die Torte geben. Ca. 30 Minuten kalt stellen. Die Torte aus dem Tortenring lösen und nach Belieben mit Minzeblättern verziert servieren.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca. 24 Minuten
Wartezeit ca. 3 1/2 Stunden
Pro Stück ca. 200 kcal
E 5 g, F 10 g, KH 23 g

Apfel-Quarkkuchen mit Pistazien

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE

- *4 Eier (Größe M)*
- *200 g Mehl*
- *100 g Butter oder Margarine*
- *380 g Zucker*
- *4–5 Äpfel (ca. 625 g)*
- *Saft von 1 Zitrone*
- *200 g Marzipan-Rohmasse*
- *30 g gemahlene Pistazienkerne*
- *5 EL Calvados*
- *2 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack" (für je 1/2 l Milch; zum Kochen)*
- *830 ml Milch*
- *Mark von 1 Vanilleschote*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *40 g Speisestärke*
- *350 g Magerquark*
- *20 g gehackte Pistazienkerne*
- *Mehl zum Ausrollen*
- *Fett für die Form*
- *1 Stück geölte Alufolie*

ZUBEREITUNG

1 Ei trennen. Mehl, Fett in Stückchen, 100 g Zucker, 1 Ei und Eigelb glatt verkneten. Zugedeckt 30 Minuten kühl stellen.

2 Äpfel, bis auf einen zum Verzieren, schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Marzipan grob reiben, mit gemahlenen Pistazien, 3 Esslöffel Calvados und Eiweiß verrühren.

3 Mürbeteig auf bemehlter Arbeitsfläche rund (36 cm Ø) ausrollen und eine gefettete Springform (26 cm Ø) damit auslegen. Teig am Springformrand ca. 5 cm hochziehen. Marzipanmasse auf den Boden streichen. Äpfel darauf verteilen.

4 Puddingpulver mit 60 g Zucker vermischen und 200 ml Milch unterrühren. 550 ml Milch und Vanillemark aufkochen, vom Herd ziehen. Angerührtes Puddingpulver einrühren, aufkochen und 1 Minute kochen. 2 Esslöffel Calvados unter den Pudding rühren, sofort auf die Äpfel geben und glatt streichen.

5 2 Eier, 120 g Zucker und Vanillin-Zucker dick-cremig aufschlagen. Stärke darauf sieben. Quark und 80 ml Milch unterrühren. Quark auf den Pudding streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: nicht geeignet) ca. 50 Minuten backen. Auskühlen lassen.

6 1 Apfel vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. 100 g Zucker karamellisieren lassen. Apfelspalten darin wenden. Auf ein geöltes Sück Alufolie legen und abkühlen lassen. Kuchen mit Apfelspalten und gehackten Pistazien verzieren.

Arbeitszeit ca. 1 3/4 Stunden
Backzeit ca. 50 Minuten
Wartezeit ca. 1 1/2 Stunden
Pro Stück ca. 390 kcal
E 10 g, F 14 g, KH 54 g

GELINGT ganz leicht

Käsekuchen vom Blech

ZUTATEN FÜR CA. 24 STÜCKE

- *2 Dosen (à 314 ml) Mandarin-Orangen*
- *10 Eier (Größe M)*
- *375 g Zucker*
- *2 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *einige Tröpfchen Butter-Vanille-Aroma*
- *1,5 kg Magerquark*
- *250 g Mascarpone*
- *250 g Schlagsahne*
- *75 g gemahlene Mandeln*
- *2 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack" (für je 1/2 l Milch; zum Kochen)*
- *50 g Mandelblättchen*
- *Fett für die Fettpfanne*

ZUBEREITUNG

1 Mandarin-Orangen abtropfen lassen. Eier dickcremig aufschlagen, dabei Zucker, Vanillin-Zucker und 1 Prise Salz einrieseln lassen. Das Butter-Vanille-Aroma, Quark, Mascarpone, Sahne und 50 g gemahlene Mandeln gut unterrühren. Puddingpulver darauf sieben, unterrühren und ca. 4/5 der Mandarin-Orangen vorsichtig unterheben.

2 Quarkmasse in der gefetteten und mit 25 g gemahlenen Mandeln ausgestreuten Fettpfanne (32 x 37 cm) des Backofens glatt streichen. Restliche Mandarin-Orangen und Mandelblättchen darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C (Umluft: nicht geeignet) 50–60 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten
Backzeit ca. 1 Stunde
Pro Stück ca. 280 kcal
E 13 g, F 13 g, KH 25 g

TIPPS & TRICKS

Lassen Sie die Mandarinen gut abtropfen und tupfen Sie sie evtl. mit Küchenpapier ab. Wenn sie noch zu viel Saft enthalten, könnte die Quarkmasse zu weich werden.

Preiswert
und einfach
zu backen

Die besten Käsekuchen

SCHNELL gemacht

Stachelbeer-Streusel-Quarkkuchen

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE

- *1 Glas (720 ml) Stachelbeeren (gezuckert)*
- *250 g Mehl* • *350 g Zucker*
- *2 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *50 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)*
- *25 g gehackte Mandeln*
- *Salz* • *330 g Butter*
- *4 Eier (Größe M)*
- *1 kg Speisequark (20% Fett)*
- *45 g Speisestärke*
- *1 EL Puderzucker*
- *Fett und Mehl für die Form*

ZUBEREITUNG

1 Stachelbeeren gut abtropfen lassen. Mehl, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, gemahlene und gehackte Mandeln, 1 Prise Salz und 180 g kalte Butter in Flöckchen zu Streuseln verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.

2 150 g Butter und 275 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und 1 Prise Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Quark unterrühren. Stärke darauf sieben und unterrühren.

3 Hälfte der Streusel in einer gefetteten, mit Mehl ausgestreuten Springform (28 cm Ø) andrücken. Quarkmasse darauf geben. Stachelbeeren darauf verteilen, mit restlichen Streuseln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: nicht geeignet) 65–70 Minuten auf der unteren Schiene backen. Vom Springformrand lösen und in der Form auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten
Backzeit ca. 70 Minuten
Wartezeit ca. 30 Minuten
Pro Stück ca. 380 kcal
E 5 g, F 22 g, KH 40 g

Fruchtiger Jogurt-Zitronenkuchen

ZUTATEN FÜR CA. 12 STÜCKE

- *125 g Butter oder Margarine*
- *300 g Mini-Kokos-Zwiebäcke*
- *7 Blatt Gelatine*
- *3 Eigelbe (Größe M)*
- *125 g Zucker*
- *500 g Vollmilch-Jogurt*
- *Saft und Schale von 1 unbehandelten Zitrone*
- *400 g Schlagsahne*
- *30 g Kokosraspel*
- *nach Belieben 1 unbehandelte Zitrone zum Verzieren*
- *Backpapier*

ZUBEREITUNG

1 Fett schmelzen. 250 g Zwiebäcke fein mahlen und mit dem Fett mischen. Die Bröselmasse in einer mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm Ø) zu einem flachen Boden andrücken. Ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Damit die Masse dick-schaumig wird, die Eigelbe auf einem heißen Wasserbad aufschlagen

2 Gelatine einweichen. Eigelbe und Zucker auf einem heißen Wasserbad dick-cremig aufschlagen (Wasserbad darf nicht kochen!). Jogurt, Zitronensaft und -schale zur Eiercreme geben, gut verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, unter die Creme rühren. 200 g Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Creme auf dem Zwiebackboden glatt streichen. Mindestens 4 Stunden kühl stellen.

3 Kokosraspel goldbraun rösten. 50 g Kokoszwiebäcke diagonal halbieren. 200 g Sahne steif schlagen und auf der Kuchenoberfläche verstreichen. Kokosraspel darauf streuen. Zwiebäcke darauf verteilen. Nach Belieben die Schale von 1 Zitrone spiralförmig abziehen und den Kuchen damit verzieren.

Arbeitszeit ca. 40 Minuten
Wartezeit ca. 4 1/2 Stunden
Pro Stück ca. 390 kcal
E 6 g, F 27 g, KH 31 g

Die schönste Art, gesunde Vitamine zu naschen

Zitrusku

Stück für Stück ein

chen – Hochgenuss

Feine Orangentörtchen

ZUTATEN FÜR 7 STÜCK

- *50 g gemahlene Haselnüsse*
- *125 g Butter oder Margarine*
- *130 g Zucker*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *3 Eier (Größe M)*
- *150 g + 3 EL Schlagsahne*
- *125 g Mehl*
- *1/2 Päckchen Backpulver*
- *15–20 g Haselnussblättchen*
- *ca. 5 Orangen*
- *1 Päckchen Sahnefestiger*
- *200 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)*
- *3 EL Orangenlikör*
- *1 TL „feine Orangenfrucht"*
- *80–100 g Orangen-Marmelade*
- *Minze zum Verzieren*
- *Fett und gemahlene Haselnüsse für die Förmchen*

ZUBEREITUNG

1 Gemahlene Haselnüsse rösten. Fett, 100 g Zucker, Vanillin-Zucker und Salz schaumig rühren. Die Eier einzeln zufügen und unterrühren. 3 Esslöffel Sahne und geröstete Haselnüsse zufügen. Mehl und Backpulver mischen, kurz unterrühren.

2 Teig in 7 gefettete und mit gemahlenen Haselnüssen ausgestreuten Tortelettеförmchen (ca. 12 cm Ø) glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 10 Minuten backen. Ca. 5 Minuten in den Förmchen auf einem Kuchengitter ruhen lassen, stürzen.

3 Haselnussblättchen rösten. Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. 150 g Sahne und Sahnefestiger steif schlagen. Quark, 30 g Zucker, 2 Esslöffel Likör und „feine Orangenfrucht" verrühren. Sahne unterheben.

4 Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben. Auf jedes Törtchen einen dicken Tuff spritzen und mit Orangenscheiben belegen. Marmelade und 1 Esslöffel Likör erwärmen. Orangenscheiben mit Marmelade bestreichen, mit Haselnussblättchen bestreuen. Mit Minze verziert servieren.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca. 10 Minuten
Pro Stück ca. 560 kcal
E 12 g, F 33 g, KH 53 g

TIPPS & TRICKS

Statt „feine Orangenfrucht" können Sie auch abgeriebene Schale von einer unbehandelten Orange verwenden.

SCHNELL gemacht

Luftiger Mandarinen-Baiser-Kuchen

ZUTATEN FÜR CA. 20 STÜCKE

- *4 Dosen (à 312 g) Mandarinen-Orangen*
- *9 Eier (Gr. M)* • *600 g Zucker*
- *250 g weiche Butter*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone*
- *1 Prise Salz* • *450 g Mehl*
- *1 Päckchen Backpulver*
- *5 EL Milch* • *3 EL Rum*
- *3 EL Kakaopulver*
- *5 EL gehackte Mandeln*
- *1 TL Zitronensaft*
- *Fett und Mehl für die Fettpfanne*
- *Zitronenmelisse zum Verzieren*

ZUBEREITUNG

1 Mandarinen abtropfen lassen. 8 Eier trennen. Fett mit 250 g Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Zitronenschale cremig rühren. Eigelbe und 1 Ei nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch, Rum und Kakaopulver unterrühren.

2 Teig auf der gefetteten, mit Mehl bestäubten Fettpfanne des Backofens (32 x 37 cm) glatt streichen. Mit Mandarinen belegen, Mandeln darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 45 Minuten backen.

3 Eiweiß steif schlagen, Zitronensaft dabei zugießen und 350 g Zucker einrieseln lassen. Kuchen mit der Baisermasse bestreichen und bei gleicher Temperatur weitere ca. 12 Minuten backen. Nach Belieben mit Zitronenmelisse verziert servieren. Dazu schmeckt Sahne.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten
Backzeit ca. 1 Stunde
Pro Stück ca. 390 kcal
E 7 g, F 16 g, KH 54 g

TIPPS & TRICKS

Schlagen Sie das Eiweiß am besten in 2 Portionen steif und verwenden Sie dafür eine große, weite Schüssel.

SCHLANK nur ca. 220 kcal pro Stück

Schneller Clementinen-Kastenkuchen

ZUTATEN FÜR CA. 20 STÜCKE

- *2 Clementinen*
- *250 g Butter oder Margarine*
- *125 g Zucker* • *1 Prise Salz*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *4 Eier (Größe M)* • *200 g Mehl*
- *100 g Speisestärke*
- *1 Msp. Backpulver*
- *125 g Puderzucker*
- *2–3 EL Orangensaft*
- *Fett und Grieß für die Form*
- *nach Belieben Zitronenmelisse und Clementinenspalten zum Verzieren*

ZUBEREITUNG

1 Clementinen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Fruchtfleisch in Spalten teilen. Fett, Zucker, Salz und Vanillin-Zucker schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, unterrühren. Clementinenspalten unterheben.

2 Teig in einer gefetteten, mit Grieß ausgestreuten Kastenform (25 cm lang) glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 1 Stunde backen. Herausnehmen, mehrmals einstechen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Puderzucker und Saft glatt rühren. Kuchen aus der Form stürzen, mit dem Guss bestreichen und trocknen lassen. Nach Belieben mit Zitronenmelisse und Clementinenspalten verzieren.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten
Backzeit ca. 1 Stunde
Pro Stück ca. 220 kcal
E 3 g, F 12 g, KH 25 g

Wunderbar erfrischend

Köstliche Zitruskuchen

Saftige Grapefruit-Biskuitrolle

ZUTATEN FÜR CA. 8 SCHEIBEN

- *4 Eier (Gr. M)*
- *225 g Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *75 g Mehl*
- *25 g Speisestärke*
- *250 g Mascarpone*
- *250 g Magerquark*
- *2 Päckchen Sahnefestiger*
- *3 rosa Grapefruits*
- *nach Belieben rosa Hagelzucker zum Bestreuen*
- *Backpapier*

ZUBEREITUNG

1 Eier trennen. Eiweiß und 4 Esslöffel Wasser steif schlagen, 100 g Zucker und Salz dabei einrieseln lassen. Eigelbe zufügen, unterrühren. Mehl und Stärke mischen, auf die Eiermasse sieben und unterheben.

2 Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech (33 x 39 cm) glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 12 Minuten backen. Ein Stück Backpapier (etwas größer als das Blech) mit 50 g Zucker bestreuen. Biskuit darauf stürzen. Papier abziehen, Biskuit mit einem feuchten Geschirrtuch bedecken.

3 Mascarpone, Quark, 75 g Zucker und Sahnefestiger verrühren. Grapefruits so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Die Filets zwischen den Trennhäuten herauslösen. Biskuit mit der Creme, bis auf 5 Esslöffel, bestreichen. Rand an einer Längsseite frei lassen. Filets, bis auf 4 Stück, auf der Creme verteilen. Biskuitplatte längs aufrollen und ca. 2 Stunden kühl stellen.

4 Biskuitrolle in Scheiben schneiden. Übrige Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, auf die Stücke spritzen. Restliche Grapefruitfilets klein schneiden, die Stücke damit verzieren. Nach Belieben mit rosa Hagelzucker bestreut servieren.

Arbeitszeit ca. 40 Minuten
Backzeit ca. 12 Minuten
Wartezeit ca. 2 Stunden
Pro Stück ca. 370 kcal
E 11 g, F 17 g, KH 43 g

Leckerer Teig & Zitrusfrüchte ...

... ein Gedicht!

Mandarinen-Torte mit Baiser-Flocken

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE

- *3 Eier (Größe M)* • *150 g Zucker*
- *3 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *150 g Mehl* • *50 g Speisestärke*
- *2 TL Backpulver*
- *3 Dosen (à 315 ml) Mandarin-Orangen*
- *6 EL Orangenlikör*
- *9 Blatt weiße Gelatine*
- *Saft von 1 Zitrone*
- *600 g Schlagsahne*
- *1 Packung (8 Stück) Baiser*
- *25 g Zartbitter-Schokolade*
- *Backpapier*

ZUBEREITUNG

1 Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker dabei einrieseln lassen. Eigelbe unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, auf die Eischaummasse sieben und unterheben.

2 Die Masse in einer am Boden mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm Ø) glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 30 Minuten backen. Biskuit in der Form abkühlen lassen, stürzen.

3 2 Dosen Mandarin-Orangen abtropfen lassen und mit Likör beträufeln. Ca. 30 Minuten ziehen lassen. Abtropfen lassen, den Likör dabei auffangen. Gelatine einweichen. 1 Dose Mandarin-Orangen mit dem Saft pürieren und Zitronensaft zufügen. Gelatine ausdrücken, auflösen, unter die pürierten Mandarinen rühren und kalt stellen.

4 300 g Schlagsahne und 1 Päckchen Vanillin-Zucker steif schlagen. Sahne und Mandarinenspalten, bis auf 16 Stück zum Verzieren, unter die kalte Mandarinenmasse heben. Biskuit waagerecht halbieren. Unteren Boden mit dem Likör beträufeln, einen Tortenring darum legen. Mandarinencreme darauf glatt streichen, mit dem zweiten Boden bedecken. Die Torte mindestens 2 Stunden kalt stellen.

5 Baiser grob zerkleinern. Schokolade fein raspeln. 300 g Schlagsahne und 1 Päckchen Vanillin-Zucker steif schlagen. Torte rundherum mit Sahne einstreichen, mit Baiser bestreuen. Mit 16 Mandarinenspalten und Schokoladenraspeln verzieren.

Arbeitszeit ca. 1 1/2 Stunden
Backzeit ca. 30 Minuten
Wartezeit ca. 2 Stunden
Pro Stück ca. 250 kcal
E 4 g, F 14 g, KH 26 g

Lockerer Mandel-Orangenkuchen

ZUTATEN FÜR CA. 12 STÜCKE

- *125 g Butter oder Margarine*
- *250 g Mehl*
- *1 TL Backpulver*
- *175 g Zucker*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *50 g Grieß*
- *150 g gemahlene Mandeln*
- *1 Msp. Zimt*
- *1 Päckchen „feine Orangenfrucht"*
- *100 ml Öl* • *4 Eier (Größe M)*
- *150 g Orangen-Marmelade*
- *Fett für die Form*
- *Orangen zum Verzieren*

ZUBEREITUNG

1 Fett in einem kleinen Topf schmelzen. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillin-Zucker, Grieß, Mandeln, Zimt und Orangenfrucht mischen. Flüssiges Fett, Öl und Eier unterrühren.

2 1/3 des Teiges in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Übrigen Teig in einer gefetteten Springform (26 cm Ø) glatt streichen. Orangen-Marmelade erwärmen und darauf streichen, dabei rundum 1 cm Rand freilassen. Teig spiralenförmig auf die Marmelade spritzen.

3 Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen und in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Aus der Form lösen. Nach Belieben mit Orangenspalten und -schale verzieren.

Arbeitszeit ca. 25 Minuten
Backzeit ca. 40 Minuten
Pro Stück ca. 430 kcal
E 7 g, F 26 g, KH 42 g

Zarte Zitronenrolle mit Krokant

ZUTATEN FÜR CA. 12 STÜCKE

- *4 Eier (Größe M)*
- *200 g + 1 TL Zucker* • *1 Prise Salz*
- *100 g Mehl*
- *50 g Speisestärke*
- *1 TL Backpulver*
- *100 g Haselnuss-Krokant*
- *300 g Himbeer-Konfitüre*
- *8 Blatt weiße Gelatine*
- *2 unbehandelte Zitronen*
- *375 g Schlagsahne*
- *500 g Magerquark*
- *1 Päckchen Citro-back*
- *2 Zitronenscheiben zum Verzieren*
- *ca. 2 EL Puderzucker*
- *Zucker für das Geschirrtuch*
- *Backpapier*

ZUBEREITUNG

1 Eier trennen. Eiweiß und 4 Esslöffel kaltes Wasser steif schlagen, dabei 125 Zucker und Salz einrieseln lassen. Eigelbe nach und nach darunter schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, auf die Eischaummasse sieben und unterziehen. Den Haselnuss-Krokant, bis auf 1–2 Esslöffel, unterheben.

2 Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (32 x 39 cm) streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 10 Minuten backen. Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen, das Backpapier sofort abziehen. 250 g Konfitüre glatt rühren, auf den warmen Biskuit streichen.

3 Gelatine einweichen. Zitronenschale abreiben, Saft auspressen. 250 g Sahne steif schlagen, kühl stellen. Quark, 75 g Zucker, Zitronenschale und Citro-back verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit Zitronensaft verrühren. Unter die Quarkcreme rühren, geschlagene Sahne unterheben. 10 Minuten kühl stellen. Creme auf den Biskuit streichen, rundherum 2 cm Rand frei lassen. Biskuit längs aufrollen. Zugedeckt mindestens 4 Stunden kühl stellen.

4 50 g Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen. Die Zitronenscheiben in Spalten schneiden. 125 g Sahne und 1 Teelöffel Zucker steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Rolle mit Puderzucker bestäuben und in 12 Stücke schneiden. Sahnetuffs darauf spritzen. Mit je 1 Klecks Konfitüre und Zitronenspalten verzieren. Mit 1–2 Esslöffel Krokant bestreuen.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Wartezeit ca. 5 Stunden
Backzeit ca. 10 Minuten
Pro Stück ca. 380 kcal
E 11 g, F 14 g, KH 52 g

PREISWERT
nur ca. 25 Cent pro Stück

Cremige Bienenstich-Torte

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE

- *625 ml + 3 EL Milch*
- *355 g Butter* ● *1 Ei (Größe M)*
- *200 g Mehl*
- *1/2 Würfel (20 g) Hefe*
- *105 g + 2 EL Zucker*
- *1 Prise Salz* ● *1–2 EL Honig*
- *100 g Mandelblättchen*
- *1 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack" (für 1/2 l Milch; zum Kochen)*
- *Puderzucker zum Bestäuben*
- *Fett für die Form*
- *Frischhaltefolie*

ZUBEREITUNG

1 125 ml Milch erwärmen und 30 g Butter darin schmelzen. Abkühlen lassen. Ei unterrühren. Mehl in eine Rührschüssel geben. Die Hefe hineinbröckeln. 30 g Zucker, Salz und das Milch-Fett-gemisch zufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

2 75 g Butter, 75 g Zucker und Honig aufkochen. Mandeln und 3 Esslöffel Milch unterrühren. Abkühlen lassen. Den Hefeteig in einer gefetteten Springform (26 cm Ø) glatt streichen. Ca. 20 Minuten gehen lassen.

3 Die lauwarme Mandelmasse auf dem Hefeteig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) 20–25 Minuten backen. Herausnehmen, vom Formrand lösen und auskühlen lassen.

4 500 ml Milch, bis auf 4 Esslöffel, aufkochen. 4 Esslöffel Milch, 2 Esslöffel Zucker und Puddingpulver glatt rühren, in die Milch einrühren und aufkochen lassen. Pudding in eine Schüssel füllen und mit Folie bedeckt abkühlen lassen.

5 250 g Butter cremig aufschlagen. Pudding esslöffelweise unterrühren. Tortenboden durchschneiden. Buttercreme auf den unteren Boden streichen, Deckel darauf setzen. Etwas andrücken. Bienenstich-Torte ca. 1 Stunde kalt stellen. Rand vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Arbeitszeit ca. 1 1/4 Stunden
Backzeit ca. 25 Minuten
Wartezeit ca. 3 Stunden
Pro Stück ca. 320 kcal
E 5 g, F 24 g, KH 22 g

Wenn es die nicht gäbe, müsste man sie erfinden

Torten-Klas

die alle lieben

ssiker,

Feine Schwarzwälder-Kirsch-Pastete

ZUTATEN FÜR CA. 12 SCHEIBEN

- *4 Eier (Größe M)* • *130 g Zucker*
- *3 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *80 g Mehl* • *55 g Speisestärke*
- *20 g Kakaopulver*
- *2 gestr. TL Backpulver*
- *2 Beutel (à 8 ml) Kirschwasser-back (40% Vol.)*
- *400 g Schlagsahne*
- *1 Päckchen Sahnefestiger*
- *1 Glas (720 ml) Schattenmorellen*
- *dünn abgeschälte Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone*
- *50 g Vollmilch-Kuvertüre*
- *50 g Halbbitter-Kuvertüre*
- *Zucker zum Bestreuen*
- *Backpapier* • *Frischhaltefolie*

ZUBEREITUNG

1 Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, 100 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Eigelbe darunter schlagen. Mehl, 20 g Stärke, Kakao und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben, unterheben.

2 Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (ca. 32 x 37 cm) streichen. Im heißen Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) 10–12 Minuten backen. Biskuit auf ein feuchtes, mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Backpapier abziehen. Tuch über die Teigkanten schlagen, auskühlen lassen.

3 Rehrückenform (11 x 30 cm) mit Folie auslegen. Vom Biskuit ein Rechteck (ca. 18 x 30 cm) abschneiden, Form damit auslegen. Mit 1 Beutel Kirschwasser-back beträufeln. 150 g Sahne, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Sahnefestiger steif schlagen. Auf Biskuit verstreichen. Kühl stellen.

4 Kirschen abtropfen, Saft auffangen. 35 g Stärke und etwas Kirschsaft verrühren. Übrigen Saft, 30 g Zucker und Zitronenschale aufkochen. Schale entfernen, Stärke einrühren, kurz aufkochen. Kirschen unterheben, fast auskühlen lassen. Kompott auf der Sahne verstreichen. Von der Biskuitplatte einen Boden (ca. 10,5 x 30 cm) abschneiden, mit 1 Beutel Kirschwasser-back beträufeln, auf das Kompott drücken. Pastete ca. 3 Stunden kühl stellen.

5 Kuvertüren hacken, getrennt auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Auf zwei Marmorbretter streichen. Kühl stellen. Mit einem Spachtel zu Spänen schieben. Pastete stürzen, Folie abziehen. 250 g Sahne und 1 Päckchen Vanillin-Zucker steif schlagen. Pastete damit bestreichen. Mit Schokospänen bestreuen. Auf einer Platte anrichten.

Arbeitszeit ca. 1 1/4 Stunden
Backzeit ca. 12 Minuten
Wartezeit ca. 5 Stunden
Pro Scheibe ca. 280 kcal
E 4 g, F 14 g, KH 32 g

SCHNELL gemacht

Eierlikör-Kirschkuchen

ZUTATEN FÜR CA. 20 STÜCKE

- *1 Glas (720 ml) Sauerkirschen*
- *150 g Mehl*
- *5 Eier (Größe M)*
- *250 g Puderzucker*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1/4 l Eierlikör*
- *1/4 l Öl*
- *125 g Speisestärke*
- *1 Päckchen Backpulver*
- *100 g Halbbitter-Kuvertüre*
- *Fett und Mehl für die Form*

ZUBEREITUNG

1 Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, trockentupfen und mit 25 g Mehl bestäuben. Eier, Puder- und Vanillin-Zucker cremig aufschlagen. Eierlikör und Öl unterrühren. 125 g Mehl, Stärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme sieben und unterrühren. Die Kirschen vorsichtig unterheben.

2 Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Napfkuchenform (2,5 Liter Inhalt) füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 60–70 Minuten backen. Evtl. nach ca. 45 Minuten mit Alufolie bedecken. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter 15–20 Minuten in der Form abkühlen lassen. Stürzen und vollständig auskühlen lassen.

3 Kuvertüre grob hacken. Auf einem heißen Wasserbad schmelzen und mit einem Löffel gleichmäßig über dem Kuchen verteilen. Trocknen lassen.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten
Backzeit ca. 70 Minuten
Wartezeit ca. 1 Stunde
Pro Stück ca. 320 kcal
E 4 g, F 17 g, KH 33 g

PREISWERT nur ca. 30 Cent pro Stück

Frankfurter Kranz mit Himbeerkompott

ZUTATEN FÜR CA. 22 STÜCKE

- *1 1/2 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack" (für je 1/2 l Milch; zum Kochen)*
- *300 g Zucker • 775 ml Milch*
- *450 g Butter • 1 Prise Salz*
- *2 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone*
- *5 Eier (Größe M) • 225 g Mehl*
- *75 g Speisestärke*
- *1 Päckchen Backpulver*
- *100 g Mandelblättchen*
- *300 g tiefgefrorene Himbeeren*
- *100 ml klarer Apfelsaft*
- *1 Päckchen Rote Grützepulver „Himbeer-Geschmack" (für 1/2 l Wasser)*
- *Fett und Mehl für die Form*
- *Frischhaltefolie*

ZUBEREITUNG

1 Puddingpulver, 50 g Zucker und 75 ml Milch verrühren. 650 ml Milch aufkochen lassen, angerührtes Puddingpulver einrühren. Aufkochen lassen. Unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze ca. 1 Minute köcheln lassen. Pudding in eine Schüssel geben, mit Folie zudecken. Bei Zimmertemperatur auskühlen lassen.

2 150 g weiche Butter, 200 g Zucker, Salz und 1 Päckchen Vanillin-Zucker schaumig rühren. Zitronenschale zufügen. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und abwechselnd mit 50 ml Milch unterrühren. Den Teig in einer gefetteten, mit Mehl ausgestreuten Springform mit Rohrbodeneinsatz (26 cm Ø) glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft 150 °C) 30–35 Minuten backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und aus der Form lösen. Auskühlen lassen.

3 Mandelblättchen goldbraun rösten. Den Boden zweimal waagerecht durchschneiden. Himbeeren, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, 50 g Zucker und Apfelsaft aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 3–4 Minuten köcheln lassen. Grützepulver und 6 Esslöffel Wasser verrühren. Unter die zerkochte Himbeeren rühren und aufkochen. Bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren ca. 1 Minute köcheln lassen. Grütze auf dem unteren Boden verteilen und auskühlen lassen.

4 300 g weiche Butter ca. 15 Minuten cremig aufschlagen. Pudding esslöffelweise unterrühren. Knapp 1/6 der Buttercreme auf die Grütze streichen. Mittleren Boden darauf setzen. Wiederum 1/6 Creme darauf verteilen. Deckel darauf setzen. Kranz mit restlicher Buttercreme locker einstreichen. Die Mandelblättchen rundherum andrücken. Ca. 2 Stunden kühl stellen.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca. 35 Minuten
Wartezeit ca. 5 Stunden
Pro Stück ca. 350 kcal
E 5 g, F 22 g, KH 32 g

Sie sind die Stars auf jeder Kaffeetafel

Berühmte Klassiker

Wiener Sacher Torte

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE

- *450 g Halbbitter-Kuvertüre*
- *150 g weiche Butter oder Margarine*
- *150 g Zucker*
- *6 Eier (Größe M)*
- *150 g Mehl*
- *1 TL Backpulver*
- *340 g Aprikosen-Konfitüre*
- *200 g Marzipan-Rohmasse*
- *150 g Schlagsahne*
- *nach Belieben Mini-Pralinen zum Verzieren*
- *Puderzucker für die Arbeitsfläche*
- *Backpapier*

ZUBEREITUNG

1 150 g Kuvertüre hacken und auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Fett und 75 g Zucker cremig schlagen. Eier trennen. Die Eigelbe einzeln in die Fett-Zucker-Masse rühren. Geschmolzene Kuvertüre einrühren. Eiweiß steif schlagen, 75 g Zucker einrieseln lassen. Hälfte des Eischnees, Mehl und Backpulver unter die Schokomasse rühren. Rest Eischnee unterheben.

2 Eine Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen, 10 Minuten abkühlen lassen. Springform entfernen und die Torte vollständig auskühlen lassen.

3 Konfitüre erhitzen und evtl. durch eine Sieb streichen. Boden waagerecht halbieren, unteren Boden mit der Hälfte der Konfitüre bestreichen. Böden zusammensetzen. Mit restlicher Konfitüre bestreichen. Marzipan auf mit Puderzucker bestäubter Arbeitsfläche zum Kreis (26 cm Ø) ausrollen. Auf die Torte legen. Kalt stellen.

4 300 g Kuvertüre grob hacken. Sahne in einem Topf aufkochen, vom Herd ziehen. Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Torte auf ein Gitter setzen, mit Schokolade überziehen. Fest werden lassen. Dann ca. 2 Stunden kalt stellen. Nach Belieben mit Mini-Pralinen verzieren.

Arbeitszeit ca. 50 Minuten
Backzeit ca. 40 Minuten
Wartezeit ca. 3 Stunden
Pro Stück ca. 460 kcal
E 7 g, F 27 g, KH 48 g

TIPPS & TRICKS

Rollen Sie das Marzipan am besten zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie aus. Dann die obere Folie abziehen und die Marzipan-Platte mit Hilfe der unteren Folie auf die Torte stürzen. Folie entfernen.

SCHLANK nur ca. 170 kcal pro Stück

Apfel-Schmandkuchen vom Blech

ZUTATEN FÜR CA. 30 STÜCKE

- *300 ml Milch*
- *1 Würfel (42 g) Hefe*
- *100 g Butter oder Margarine*
- *500 g Mehl* • *150 g Zucker*
- *1 Prise Salz* • *2 Eier (Gr. M)*
- *abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Zitrone*
- *1,5 kg mittelgroße Äpfel*
- *250 g Schmand*
- *1 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack" (für 1/2 l Milch; zum Kochen)*
- *50 g Pinienkerne*
- *Puderzucker zum Bestäuben*
- *Fett für das Blech*

Teig mit den Fingern in die Ecken und an den Rand drücken

ZUBEREITUNG

1 250 ml Milch erwärmen. Hefe darin auflösen. 75 g Fett schmelzen. Mehl in eine Schüssel geben. 75 g Zucker, Salz, 1 Ei, Zitronenschale und Fett zufügen. Hefemilch unterkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

2 Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Schmand, 50 ml Milch, 75 g Zucker, Puddingpulver und 1 Ei verrühren.

3 Hefeteig nochmals durchkneten und auf einem gefetteten Backblech (32 x 36 cm) als Boden andrücken. Den Rand etwas hochdrücken. Schmandguss darauf glatt streichen. Apfelspalten schuppenartig darauf legen. 25 g Fett in Flöckchen darauf verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 30 Minuten backen.

4 Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und über den Kuchen streuen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit Schmand servieren.

Arbeitszeit ca. 35 Minuten
Backzeit ca. 30 Minuten
Wartezeit ca. 30 Minuten
Pro Stück ca. 170 kcal
E 4 g, F 7 g, KH 24 g

Die

Paradies

Apfel

e gelingen
jedem
isch, diese
kuchen!

Gedeckter Apfelkuchen

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE

- *400 g Mehl* • *1 TL Backpulver*
- *200 g Butter oder Margarine*
- *250 g Zucker* • *2 Eier (Gr. M)*
- *1 Prise Salz* • *100 g Rosinen*
- *2 EL Calvados*
- *1,5 kg säuerliche Äpfel*
- *5–6 EL Zitronensaft*
- *400 ml trockener Weißwein*
- *1 Messerspitze Zimt*
- *2 Päckchen Puddingpulver „Bourbon-Vanillegeschmack" (für je 1/2 l Milch; zum Kochen)*
- *30 g Paniermehl* • *1 Eigelb*
- *1 EL Schlagsahne*
- *50 g Puderzucker*
- *30 g Hagelzucker*
- *Fett für die Form*

ZUBEREITUNG

1 Mehl und Backpulver mischen. Fett in Flöckchen, 125 g Zucker, Eier und Salz verkneten. Teig zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.

2 Rosinen mit Calvados beträufeln. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Stücke schneiden und mit 4 Esslöffel Zitronensaft mischen. Wein, 125 g Zucker und Zimt aufkochen, Äpfel darin zugedeckt ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Puddingpulver in wenig kaltem Wasser anrühren. Apfelkompott damit binden. Rosinen unterheben.

3 2/3 des Teiges zu einem Kreis (ca. 32 cm Ø) ausrollen. Eine gefettete Springform (26 cm Ø) damit auslegen, Teig am Rand hochdrücken. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Paniermehl bestreuen. Kompott darauf verteilen, Teigrand etwas darüber schlagen. Eigelb und Sahne verrühren, Teigrand damit bestreichen.

4 Restlichen Teig zu einem Kreis (26 cm Ø) ausrollen, auf die Äpfel legen. Rundherum andrücken. Mit restlicher Sahne-Mischung bestreichen, mit einem Gabelrücken ein Rautenmuster in den Teigdeckel ziehen. Deckel mehrmals einstechen. Im heißen Ofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 50 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen.

5 Puderzucker und 1–2 Esslöffel Zitronensaft glatt rühren und den Kuchen damit bestreichen. Rand mit Hagelzucker bestreuen.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca. 50 Minuten
Wartezeit ca. 30 Minuten
Pro Stück ca. 380 kcal
E 4 g, F 13 g, KH 56 g

Sahnige Apfel-Rahmtorte

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE

- *300 g Mehl*
- *175 g kalte Butter*
- *225 g Zucker*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 Prise Salz* • *30 g Kakao*
- *7 Eier (Gr. M)* • *1,25 kg Äpfel*
- *4 EL Zitronensaft*
- *250 g Schmand*
- *30 g Apfelgelee*
- *Puderzucker zum Bestäuben*
- *Fett und 75 g Mandelblättchen für die Form*
- *Mehl für die Arbeitsfläche*

ZUBEREITUNG

1 Mehl, Butter in Stückchen, 125 g Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Kakao und 1 Ei zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt 1 Stunde kalt stellen.

2 Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dicke Spalten schneiden. Mit 2 Esslöffel Zitronensaft beträufeln. Eine Springform (28 cm Ø) fetten und mit Mandelblättchen ausstreuen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Kreis (32 cm Ø) ausrollen und die Form damit auslegen. Teigrand fest an die Mandeln drücken.

3 6 Eier, Schmand, 100 g Zucker und 2 Esslöffel Zitronensaft verrühren. Apfelspalten auf dem Teig verteilen. Eier-Schmand darüber gießen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 1 Stunde backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Aus der Form lösen.

4 Apfelgelee bei schwacher Hitze auflösen. Äpfel damit bestreichen. Kuchen auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca. 1 Stunde
Wartezeit ca. 1 Stunde
Pro Stück ca. 320 kcal
E 7 g, F 15 g, KH 38 g

TIPPS & TRICKS

Exotischer schmeckt der Kuchen, wenn Sie die Form mit Kokosraspeln statt Mandelblättchen ausstreuen.

PREISWERT nur ca. 30 Cent pro Stück

Apfel-Streuselkuchen mit Schuss

ZUTATEN FÜR CA. 12 STÜCKE

- *600 g Äpfel*
- *50 g Zucker*
- *50 ml Apfelkorn*
- *2 Sternanis*
- *200 g Butter*
- *350 g Mehl*
- *150 g brauner Zucker*
- *1 TL Backpulver*
- *abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone*
- *50 g Haselnüsse*
- *Fett und Grieß für die Form*

Den Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und braun karamellisieren

ZUBEREITUNG

1 Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Zucker hellbraun karamellisieren lassen. Apfelkorn zugießen und rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Anis und Äpfel zufügen, ca. 4 Minuten köcheln lassen. Auskühlen lassen, Anis entfernen.

2 Butter schmelzen. Mehl, braunen Zucker, Backpulver und Zitronenschale mischen. Butter zufügen und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu Streuseln verarbeiten. Springform (24 cm Ø) fetten und mit Grieß ausstreuen. 3/4 der Streusel darin als Boden andrücken. Apfelkompott darauf geben. Haselnüsse hacken und mit restlichen Streuseln vermengen. Auf den Kuchen streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 30 Minuten backen.

Arbeitszeit ca. 45 Minuten
Backzeit ca. 30 Minuten
Wartezeit ca. 30 Minuten
Pro Stück ca. 350 kcal
E 4 g, F 17 g, KH 43 g

Da sagt keiner Nein

Lieblingskuchen mit Äpfeln

Festliche Apfel-Mohntorte

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE

- *3 Eier (Größe M)*
- *310 g Zucker* ● *1 Prise Salz*
- *abgeriebene Schale und Saft von 1/2 unbehandelten Zitrone*
- *50 g Mehl* ● *25 g Speisestärke*
- *1 TL Backpulver* ● *75 ml Milch*
- *60 g gemahlener Mohn*
- *2 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1,25 kg säuerliche Äpfel*
- *375 ml Apfelsaft*
- *1 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack" (für 1/2 l Milch; zum Kochen)*
- *250 g Mascarpone*
- *500 g Magerquark*
- *600 g Schlagsahne*
- *1 Päckchen Sahnefestiger*
- *Melisse und Mohn z. Verzieren*
- *Mohn zum Bestreuen*
- *Fett für die Form*

ZUBEREITUNG

1 Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, 100 g Zucker und Salz einrieseln. Eigelbe darunter schlagen. Zitronenschale zugeben. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, auf die Eischaummasse sieben, unterziehen. Eine Springform (26 cm Ø) am Boden fetten. Masse darin glatt streichen. Im heißen Ofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 20–25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2 Milch aufkochen, Mohn, 30 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker zufügen, ca. 5 Minuten köcheln lassen. Auskühlen lassen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Mit 250 ml Apfelsaft, Zitronensaft und 100 g Zucker 3–5 Minuten köcheln lassen. Puddingpulver und 125 ml Apfelsaft verrühren. Kompott damit binden, auskühlen lassen.

3 Mascarpone, Quark, 70 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker glatt rühren. 250 g Sahne und Sahnefestiger steif schlagen, unter die Creme ziehen. Knapp die Hälfte der Creme mit der Mohnmasse verrühren. Biskuit waagerecht halbieren, um den unteren Boden einen Tortenring legen. Etwas Apfelkompott zum Verzieren aufheben. Restliches Kompott halbieren. Eine Hälfte auf den Boden streichen. Darauf jeweils die Hälfte Mohn- und Mascarponecreme streichen. Mit zweitem Biskuit bedecken. Ebenfalls mit Kompott, Mohn- und Mascarponecreme bestreichen. Die Torte ca. 2 Stunden kühl stellen.

4 350 g Sahne und 10 g Zucker steif schlagen. Ca. die Hälfte in einen Spritzbeutel mit Entenschnabeltülle geben, kühl stellen. Torte aus dem Ring lösen, rundherum mit der restlichen Sahne einstreichen. Oberfläche mit Sahnewellen bespritzen und mit Apfelkompott, Zitronenmelisse und Mohn verzieren.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca. 25 Minuten
Wartezeit ca. 3 Stunden
Pro Stück ca. 400 kcal
E 9 g, F 22 g, KH 40 g

„One Apple a day keeps the doctor away" – wer dieses Sprichwort beherzigt, tut seinem Körper viel Gutes

Äpfel, super gesund

- Über 30 verschiedene **Mineralstoffe und Spurenelemente** stecken in dem beliebten Kernobst. Unter anderem reichlich **Kalium,** das für die Regulierung des Wasserhaushaltes im Körper verantwortlich ist.
- Mit bis zu **75 mg Vitamin C** pro 100 g Apfel deckt bereits eine große Frucht den Tagesbedarf. Hinzu kommen zahlreiche **B-Vitamine, Vitamin E und Provitamin A.**
- Die **Ballaststoffe** der Äpfel regen die Verdauung an. Roh gerieben helfen sie bei Verstopfung, gekocht als Kompott gegen Durchfall.
- Äpfel sollten separat gelagert werden, da sie **Ethylen** ausscheiden, ein Gas, das anderes Obst und Gemüse schneller welken lässt.

Apfel-Ingwer-Kompott

Für 4 Personen 600 g Äpfel und 1 Stück Ingwer schälen. Äpfel vierteln, entkernen, klein schneiden. Ingwer fein würfeln. Beides mit **50 g Zucker, 100 ml Apfelsaft** und dem **Saft von 1 Zitrone** aufkochen. Ca. 10 Minuten einkochen lassen. **1 Esslöffel Stärke** mit etwas Wasser verrühren, Kompott damit binden, abkühlen lassen. Mit **500 g gesüßtem Sahnequark** in Gläser geben.

Immer eine Sünde wert: Apfelkuchen

PREISWERT nur ca. 35 Cent pro Stück

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE

- *3 Eier (Größe M)*
- *300 g Mehl*
- *150 g Butter oder Margarine*
- *200 g Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *750 g säuerliche Äpfel*
- *150 g gemahlener Mohn*
- *100 ml Rotwein*
- *Saft von 1 Zitrone*
- *30 g Aprikosen-Konfitüre*
- *400 g Schlagsahne*
- *1 EL gehackte Pistazienkerne*
- *evtl. Apfelscheiben und Zitronenmelisse zum Verzieren*
- *Fett für die Form*

Aromatische Apfel-Mohntorte

ZUBEREITUNG

1 2 Eier trennen. Mehl, Fett, 75 g Zucker, Salz und Eigelbe zu einem Teig verkneten. Zugedeckt 30 Minuten kalt stellen.

2 Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Eine Springform (26 cm Ø) fetten. Ca. 2/3 des Mürbeteigs in Größe der Form ausrollen, den Springformboden damit auslegen. Aus dem restlichen Teig eine Rolle formen, als Rand in die Springform legen und ca. 4 cm hochdrücken. Die Äpfel auf dem Teig verteilen.

3 Mohn, Wein und Zitronensaft verrühren. 1 Ei trennen. Eigelb und 25 g Zucker schaumig rühren. Unter die Mohn-

masse rühren. Gesamtes Eiweiß steif schlagen. 100 g Zucker dabei einrieseln lassen. Unter die Mohnmasse heben und auf den Äpfeln verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) auf der 2. Schiene von unten 50–55 Minuten backen. Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4 Konfitüre bei mittlerer Hitze erwärmen, durch ein Sieb streichen und den Tortenrand damit bestreichen. Sahne steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und spiralförmig auf die Torte spritzen. Mit Pistazien bestreuen. Die Torte nach Belieben mit Apfelscheiben und Zitronenmelisse verziert servieren.

Arbeitszeit ca. 45 Minuten
Backzeit ca. 55 Minuten
Wartezeit ca. 1 Stunde
Pro Stück ca. 360 kcal
E 6 g, F 22 g, KH 33 g

GELINGT ganz leicht

Saftiger Marzipan-Möhrenkuchen

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE

- *150 g Marzipan-Rohmasse*
- *250 g weiche Butter oder Margarine*
- *175 g Zucker*
- *abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *5 Eier (Größe M)*
- *2 Äpfel (à ca. 200 g)*
- *200 g Möhren*
- *500 g Mehl*
- *1 Päckchen Backpulver*
- *grüne Lebensmittelfarbe*
- *2 EL Zitronensaft*
- *Puderzucker zum Bestäuben*
- *Fett und Mehl für die Form*

ZUBEREITUNG

1 100 g Marzipan fein würfeln und mit Fett, Zucker, Zitronenschale und Vanillin-Zucker schaumig rühren. Eier einzeln einrühren. 1 Apfel schälen, vierteln und entkernen. Möhren und Apfel grob raspeln und unter die Fett-Ei-Masse heben. Mehl und Backpulver mischen und unterheben.

2 Teig in eine gefettete, mit Mehl bestäubte Springform mit Rohrboden (26 cm Ø) geben. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 45–50 Minuten backen. Herausnehmen, ca. 10 Minuten abkühlen lassen und die Form entfernen. Vollständig auskühlen lassen.

3 50 g Marzipan grün färben, zu einer Rolle (ca. 3 cm Ø) formen und ca. 5 mm dicke Scheiben abschneiden. Daraus Blätter formen. 1 Apfel vierteln, entkernen, in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft bestreichen. Kuchen mit Apfelspalten und Marzipan-Blättern verzieren und mit Puderzucker bestäuben.

Arbeitszeit ca. 50 Minuten
Backzeit ca. 50 Minuten
Pro Stück ca. 360 kcal
E 7 g, F 19 g, KH 41 g

Marzipan fein würfeln, damit es sich gut mit den übrigen Zutaten verrühren lässt

Die leckersten Apfelkuchen

GELINGT ganz leicht

Apfelkuchen mit Schmandguss

ZUTATEN FÜR CA. 12 STÜCKE

- *500 g Äpfel*
- *2 EL Zitronensaft*
- *150 g Butter oder Margarine*
- *200 g Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone*
- *5 Eier (Größe M)*
- *175 g Mehl*
- *1 gestr. TL Backpulver*
- *5 EL Milch*
- *125 g Schmand*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *ca. 40 g Aprikosen-Konfitüre*
- *1–2 TL Puderzucker*
- *Fett und Paniermehl für die Form*

ZUBEREITUNG

1 Äpfel schälen und das Kerngehäuse ausstechen. Äpfel in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Fett, 150 g Zucker, Salz und Zitronenschale schaumig rühren. 3 Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, darauf sieben und zusammen mit der Milch kurz unterrühren. Teig in einer gefetteten, mit Paniermehl ausgestreuten Springform (26 cm Ø) glatt streichen (evtl. am Rand etwas höher streichen).

2 Schmand, 2 Eier, 50 g Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Die Hälfte vom Schmandguss auf den Teig in die Form gießen und mit Apfelscheiben belegen. Übrigen Schmandguss über die Apfelscheiben gießen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 1 Stunde backen.

3 Aprikosen-Konfitüre erwärmen und durch ein Sieb streichen. Apfelscheiben mit Konfitüre bestreichen und den Kuchen auskühlen lassen. Kuchen vor dem Servieren am Rand mit Puderzucker bestäuben.

Arbeitszeit ca. 40 Minuten
Backzeit ca. 1 Stunde
Pro Stück ca. 310 kcal
E 5 g, F 16 g, KH 35 g

Feine Apfel-Quarktorte

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE

- *3 Eier (Größe M)*
- *60 g Diabetikersüße*
- *75 g Mehl* • *25 g Speisestärke*
- *1 Msp. Backpulver*
- *4 Äpfel (ca. 500 g)*
- *4 EL Zitronensaft*
- *flüssiger Süßstoff*
- *500 g Magerquark*
- *Mark von 1/2 Vanilleschote*
- *150 g Crème fraîche*
- *750 g Schlagsahne*
- *1 Päckchen Sahnefestiger*
- *40 g Vollmilch-Diabetiker-Schokolade* • *Backpapier*

ZUBEREITUNG

1 Eier trennen. Eiweiß und 3 Esslöffel kaltes Wasser steif schlagen. Diabetikersüße dabei einrieseln lassen. Eigelbe unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben und unterheben. Eine Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Die Biskuitmasse darin glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 20 Minuten backen.

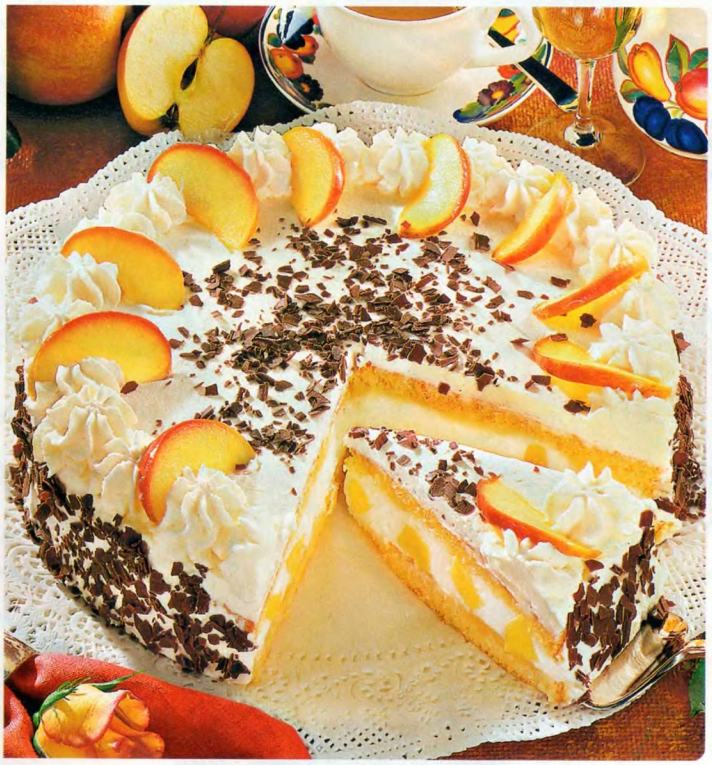
2 3 Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Zitronensaft und 150 ml Wasser aufkochen, mit Süßstoff süßen. Apfelstücke darin ca. 3 Minuten dünsten. Abtropfen lassen, Sud dabei auffangen. Tortenboden aus der Form lösen, auskühlen lassen und waagerecht halbieren. Formrand um den unteren Boden legen.

3 Quark, Vanillemark und Crème fraîche verrühren. 250 g Schlagsahne ca. 1/2 Minute anschlagen, Sahnefestiger zufügen, steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Mit Süßstoff abschmecken. Apfelstückchen unterheben. Masse auf den Boden streichen, den zweiten Boden darauf setzen.

4 500 g Sahne steif schlagen. Torte mit 2/3 der Sahne einstreichen. Übrige Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Tuffs auf die Torte spritzen. Torte ca. 1 Stunde kühl stellen.

5 1 Apfel vierteln, entkernen, in Spalten schneiden und im Zitronensud ca. 2 Minuten dünsten. Trockentupfen. Die Schokolade reiben und 2/3 an den Tortenrand drücken. Die Torte mit den Apfelspalten und der restlichen Schokolade verzieren.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca. 20 Minuten
Wartezeit ca. 2 Stunden
Pro Stück ca. 270 kcal
E 8 g, F 20 g, KH 16 g, 1,5 BE



Karamell-Apfelkuchen mit Erdnüssen

ZUTATEN FÜR CA. 30 STÜCKE

- *1 Vanilleschote* • *1/4 l Milch*
- *350 g Zucker*
- *5 Eier (Gr. M)* • *1 Eigelb*
- *1,5 kg säuerliche Äpfel*
- *Saft und abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone*
- *200 g geröstete, ungesalzene Erdnusskerne*
- *250 g Butter oder Margarine*
- *1 Prise Salz*
- *50 g Speisestärke* • *400 g Mehl*
- *2 gehäufte TL Backpulver*
- *Fett und Paniermehl für die Fettpfanne*

ZUBEREITUNG

1 Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen. Milch und Vanilleschote erhitzen. 50 g Zucker goldbraun karamellisieren. Milch unterrühren, aufkochen, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Vanilleschote entfernen. 2 Eier, Eigelb, 50 g Zucker und Vanillemark verrühren. Zur Karamellmilch geben. Bei schwacher Hitze so lange rühren, bis sie leicht dicklich wird (nicht kochen lassen!). Abkühlen lassen.

2 Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Mit Zitronensaft mischen. Erdnüsse hacken. Fett, 200 g Zucker, Zitronenschale und Salz schaumig rühren. 3 Eier einzeln, im Wechsel mit der Stärke zufügen und cremig rühren. Mehl und Backpulver mischen, mit der Karamellmilch unterrühren.

3 Teig in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Fettpfanne (ca. 32 x 37 cm) geben. Apfelstücke darauf verteilen und mit Erdnüssen und 50 g Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 45 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca. 45 Minuten
Wartezeit ca. 15 Minuten
Pro Stück ca. 250 kcal
E 5 g, F 12 g, KH 29 g

Reife Früchte mit köstlichem Teig sind noch mal so gut

Süßes Vergnügen: Birnenkuchen

Torte à la Birne Helene

ZUTATEN FÜR CA. 12 STÜCKE

- *1 Päckchen Puddingpulver „Sahne-Geschmack" (für 1/2 l Milch; zum Kochen)*
- *400 ml Milch* • *130 g Zucker*
- *2 Eier (Größe M)*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *25 g Mehl* • *25 g Speisestärke*
- *2 gestr. TL Kakaopulver*
- *1/2 TL Backpulver* • *1 kg Birnen*
- *Saft von 1/2 Zitrone*
- *500 g Mascarpone*
- *1–2 EL Birnengeist*
- *75 g Halbbitter-Kuvertüre*
- *nach Belieben Schoko-Dekor Blätter (Zartbitter), Baby-Birnen (Glas) und Melisse zum Verzieren*
- *Frischhaltefolie* • *Backpapier*

ZUBEREITUNG

1 Puddingpulver, 4 Esslöffel Milch und 60 g Zucker glatt rühren. Restliche Milch aufkochen, Puddingpulver einrühren, unter Rühren nochmals aufkochen lassen. Mit Frischhaltefolie abgedeckt auskühlen lassen.

2 Eier trennen. Eiweiß und 2 Esslöffel kaltes Wasser sehr steif schlagen, 40 g Zucker und Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Eigelbe unterziehen. Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben, vorsichtig unterziehen. Eine Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Biskuit darin glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) 12–15 Minuten backen.

3 Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. 1/2 Liter Wasser, Zitronensaft und 30 g Zucker aufkochen. Birnen darin 10 Minuten dünsten. Abgießen, kalt abschrecken und erkalten lassen. Boden aus der Form lösen, Backpapier abziehen, Biskuit abkühlen lassen.

4 Pudding cremig aufschlagen, Mascarpone unterrühren. Boden mit dem Formrand umschließen und mit Birnengeist beträufeln. Birnen darauf legen, Creme ungleichmäßig darauf verteilen. Kuchen 2 Stunden kalt stellen.

5 Kuvertüre hacken und auf heißem Wasserbad schmelzen. Als Schokofäden über den Kuchen ziehen. Mit Schoko-Dekor-Blättern, Baby-Birnen und Melisseblättchen verzieren.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca. 15 Minuten
Wartezeit ca. 2 1/2 Stunden
Pro Stück ca. 360 kcal
E 4 g, F 21 g, KH 34 g

Schoko-Birnenkuchen vom Blech

ZUTATEN FÜR CA. 20 STÜCKE

- *10 Birnen* ● *Saft von 1 Zitrone*
- *125 g Butter oder Margarine*
- *200 g Zucker* ● *Prise Salz*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *8 Eier (Größe M)*
- *90 g Mehl* ● *90 g Speisestärke*
- *1 1/2 TL Backpulver*
- *2 EL Kakaopulver*
- *2–3 EL Milch*
- *abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone*
- *100 g Schlagsahne*
- *1 kg Magerquark*
- *1 1/2 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack" (für 1/2 l Milch; zum Kochen)*
- *100 g Rosinen*
- *75 g Aprikosen-Konfitüre*
- *Fett für die Fettpfanne*

ZUBEREITUNG

1 Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse herauschneiden, Oberseiten mehrmals einschneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Fett, 75 g Zucker, Salz und Vanillin-Zucker schaumig rühren. 4 Eier einzeln unterrühren. Mehl, Stärke, Backpulver und Kakao mischen, auf die Ei-Fettmasse sieben und unterrühren. Milch ebenfalls unterrühren. Den Teig auf der gefetteten Fettpfanne des Backofens (32 x 37 cm) glatt streichen.

2 4 Eier trennen. Eigelbe mit 125 g Zucker, Zitronenschale, Sahne und Quark verrühren. Puddingpulver und Rosinen unterrühren. Eiweiß steif schlagen, vorsichtig unterheben. Quarkmasse auf dem Boden verteilen und mit Birnenhälften belegen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) 45–50 Minuten backen. Aprikosen-Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und die Birnen nach dem Backen damit bestreichen. Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Arbeitszeit ca. 40 Minuten
Backzeit ca. 50 Minuten
Pro Stück ca. 280 kcal
E 11 g, F 10 g, KH 35 g

Birnen-Quarkkuchen mit Streuseln

ZUTATEN FÜR CA. 12 STÜCKE

- *180 g Butter oder Margarine*
- *250 g Mehl*
- *200 g Zucker*
- *1/2 Päckchen Backpulver*
- *3 Eier (Größe M)*
- *4 EL Zitronensaft* ● *6 Birnen*
- *6 EL Zitronensaft*
- *375 g Magerquark*
- *2 gehäufte EL Grieß*
- *Fett für die Form*
- *nach Belieben Hagelzucker, Baby-Birnen (Glas) und Minze zum Verzieren*

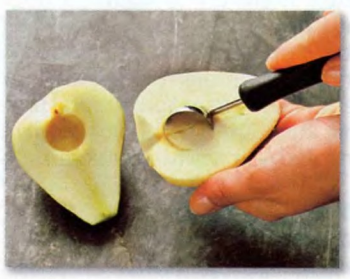
ZUBEREITUNG

1 120 g Fett schmelzen, etwas abkühlen lassen. Mehl, 125 g Zucker und Backpulver mischen. 1 Ei trennen, Eigelb, Zitronensaft und Fett zum Mehl geben, alles zu Streuseln verkneten.

2 Birnen schälen, halbieren und Kerngehäuse herausschneiden. 2 Eier trennen. 60 g Fett und 75 g Zucker schaumig rühren. Zitronensaft, Quark, Eigelbe und Grieß zugeben und verrühren. Gesamtes Eiweiß steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.

3 2/3 Streusel in einer gefetteten Springform (26 cm Ø) als Boden andrücken. Quarkmasse darauf streichen. Mit Birnenhälften belegen. Restliche Streusel darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 1 Stunde backen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Hagelzucker, Babybirnen und Minze verzieren.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten
Backzeit ca. 1 Stunde
Pro Stück ca. 330 kcal
E 9 g, F 14 g, KH 39 g



Kerngehäuse einfach mit einem Kugelausstecher entfernen

Saftige Ananas-Schokotorte

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE

- *100 g Zartbitter-Schokolade*
- *100 g Butter oder Margarine*
- *150 g Zucker*
- *2 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 Prise Salz* ● *3 Eier (Größe M)*
- *100 g Mehl* ● *2 TL Backpulver*
- *50 g gemahlene Mandeln*
- *8 Blatt Gelatine*
- *2 Dosen (à 425 ml) Mangos in Scheiben*
- *2–3 EL Zitronensaft*
- *1 Ananas (ca. 1 kg)*
- *400 g Schlagsahne*
- *1 Päckchen Sahnefestiger*
- *evtl. Melisse zum Verzieren*
- *Fett und Paniermehl für die Form*

ZUBEREITUNG

1 Schokolade hacken und auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Fett, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Salz schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Schokolade unterrühren. Mehl, Backpulver und Mandeln mischen, portionsweise unterrühren.

2 Eine Springform (26 cm Ø) fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Teig darin glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 30 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Gelatine einweichen. Mangos mit dem Saft pürieren. 25 g Zucker und Zitronensaft unterrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen. 2–3 Esslöffel Mangopüree unterrühren. Dann unter das übrige Mangopüree rühren.

4 Tortenboden waagerecht halbieren, um jeden Boden einen Tortenring legen. Je die Hälfte Mangomasse auf den Böden verteilen. Ca. 1 Stunde kalt stellen. Ananas schälen und in dünne Scheiben schneiden. Holzige Mitte ausstechen. 1/4 Liter Wasser und 25 g Zucker aufkochen, Ananas darin 2—3 Minuten ziehen lassen. Auf Küchenpapier abkühlen.

5 Sahne steif schlagen, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Sahnefestiger einrieseln. 2/3 der Sahne auf unteren Boden streichen. 2. Boden aus dem Ring lösen, darauf legen. Übrigen Ring entfernen. Die Ananasscheiben schuppenförmig auf die Torte legen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel füllen, unter die Ananasscheiben spritzen. Torte evtl. mit Melisse verzieren.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca. 30 Minuten
Wartezeit ca. 2 Stunden
Pro Stück ca. 320 kcal
E 5 g, F 18 g, KH 32 g

Die zergehen auf der Zunge

Traumku Schoko &

chen mit Kaffee

Mousse au chocolat-Torte

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE

- *200 g Zartbitter-Schokolade*
- *750 g Schlagsahne*
- *7 Eier (Größe M)*
- *150 g Butter oder Margarine*
- *50 g Puderzucker* ● *1 Prise Salz*
- *175 g Zucker* ● *100 g Mehl*
- *50 g Speisestärke*
- *1 gestr. TL Backpulver*
- *6 Blatt Gelatine*
- *100 g Vollmilch-Schokolade*
- *2 EL Orangenlikör*
- *75 g Halbbitter-Kuvertüre*
- *Backpapier für die Form*

ZUBEREITUNG

1 100 g Zartbitterschokolade grob hacken und mit 2 Esslöffel Sahne bei schwacher Hitze schmelzen lassen. 6 Eier trennen. Fett und Puderzucker schaumig rühren. Eigelbe zufügen. Die geschmolzene Schokolade unterrühren. Eiweiß und Salz steif schlagen, dabei 125 g Zucker einrieseln lassen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen. Abwechselnd mit dem Eischnee unter die Schokocreme heben.

2 Eine Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Biskuitmasse darin glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) auf der 2. Schiene von unten 45–50 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, anschießend aus der Form lösen.

3 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 100 g Zartbitter- und Vollmilchschokolade grob hacken und mit 50 ml Sahne schmelzen. 1 Ei, 50 g Zucker und Orangenlikör schaumig rühren. Geschmolzene Schokolade unterrühren. Gelatine ausdrücken und auflösen. Unter die Schokoladencreme rühren. Ca. 15 Minuten kalt stellen.

4 670 g Sahne steif schlagen. Wenn die Schokoladenmasse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Tortenboden 2-mal waagerecht durchschneiden. Um den unteren Boden einen Tortenring legen und 1/3 der Mousse darauf glatt streichen. Zweiten Boden darauf legen, mit dem zweiten Drittel Mousse bestreichen. Dritten Boden als Deckel darauf setzen. Torte ca. 30 Minuten kalt stellen.

5 Tortenring entfernen und die Torte rundherum mit der restlichen Mousse einstreichen. Von der Kuvertüre mit einem Sparschäler Hobel abschälen und die Torte rundherum damit bestreuen. 1 Stunde kühl stellen.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca. 50 Minuten
Wartezeit ca. 2 Stunden
Pro Stück ca. 470 kcal
E 7 g, F 33 g KH 35 g

Aromatischer Kaffee-Nusskuchen

ZUTATEN FÜR CA. 20 STÜCKE

- *375 g Butter oder Margarine*
- *400 g Zucker*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 Prise Salz ● 9 Eier (Größe M)*
- *200 g gemahlene Haselnüsse*
- *450 g Mehl*
- *1 1/2 Päckchen Backpulver*
- *200 ml starker Kaffee*
- *6–7 EL Kaffeelikör*
- *2 Päckchen Puddingpulver „Karamell-Geschmack" (für je 1/2 l Milch; zum Kochen)*
- *1 l Milch ● 250 g Schlagsahne*
- *1–2 EL Kakao zum Bestäuben*
- *1 Dose (850 ml) Aprikosen*
- *evtl. Mokka-Bohnen zum Verzieren*
- *Fett und Paniermehl für die Fettpfanne ● Frischhaltefolie*

ZUBEREITUNG

1 Fett, 300 g Zucker, Vanillin-Zucker und Salz schaumig rühren. Eier trennen. Eigelbe unter die Fettmasse rühren. Nüsse, Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit Kaffee und Likör unter den Teig rühren. Eiweiß in 2 Portionen steif schlagen, unter den Teig heben.

2 Fettpfanne des Backofens fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Teig darauf glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3 Puddingpulver mit 12 Esslöffel Milch verrühren. Restliche Milch und 100 g Zucker aufkochen lassen. Angerührtes Puddingpulver einrühren, nochmals aufkochen und unter Rühren 1–2 Minuten köcheln lassen. In eine Schüssel füllen und mit Frischhaltefolie abgedeckt abkühlen lassen. 100 g Sahne steif schlagen und unter den kalten Pudding heben. Die Creme auf den Kuchen geben und wellenförmig verstreichen. Ca. 1/2 Stunde kühl stellen.

4 Kuchen mit Kakao bestäuben und in Stücke schneiden. 150 g Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Aprikosen abtropfen lassen. Auf jedes Kuchenstück einen Sahnetuff und eine Aprikosenhälfte setzen und nach Belieben mit Mokkabohnen verzieren.

Arbeitszeit ca. 45 Minuten
Backzeit ca. 30 Minuten
Wartezeit ca. 1 1/2 Stunden
Pro Stück ca. 520 kcal
E 10 g, F 31 g, KH 50 g

Herzige Cappuccino-Torte

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE

- *175 g Zartbitter-Schokolade*
- *150 g Butter*
- *4 Eier (Größe M)*
- *300 g Zucker*
- *3 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *175 g Mehl*
- *2 TL Backpulver*
- *50 g Cappuccino-Pulver (Instant)*
- *300 g Schlagsahne*
- *1 Päckchen Sahnefestiger*
- *250 g Magerquark*
- *250 g Mascarpone*
- *1–2 TL Kakao zum Bestäuben*
- *Fett und Paniermehl für die Form*

ZUBEREITUNG

1 Die Schokolade grob hacken und zusammen mit der Butter auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen. Eier, 250 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Salz ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Cappuccino-Pulver mischen, auf die Eischaummasse sieben und vorsichtig unterziehen. Die flüssige Schokoladen-Butter unterheben.

2 Den Teig in einer gefetteten, mit Paniermehl ausgestreuten Springform (26 cm Ø) glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 25–30 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Den Boden aus der Form lösen.

3 Sahne und Sahnefestiger steif schlagen. Quark, Mascarpone, 50 g Zucker und 2 Päckchen Vanillin-Zucker verrühren. Sahne unterheben und die Masse locker auf den Boden streichen. Torte bis zum Servieren kühl stellen. Torte evtl. mit Hilfe einer Herz-Schablone mit Kakao-Herzen verzieren. Mit Kakao bestäuben und sofort servieren.

Arbeitszeit ca. 40 Minuten
Backzeit ca. 30 Minuten
Wartezeit ca. 2 Stunden
Pro Stück ca. 420 kcal
E 8 g, F 26 g, KH 38 g

Echt heiß!

Kuchen-Fantasien mit Schoko & Kaffee

Festliche Schoko-Walnusstorte

ZUTATEN FÜR CA. 18 STÜCKE

- *4 Eier (Größe M)*
- *250 g Zucker*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *100 g Mehl* ● *50 g Speisestärke*
- *2 gehäufte TL Backpulver*
- *3 gestrichene EL Kakaopulver*
- *1 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack" (für 1/2 l Milch; zum Kochen)*
- *1/2 l Milch* ● *200 g Walnusskerne*
- *125 g weiche Butter*
- *100 g gemahlene Haselnüsse*
- *je 100 g Vollmilch- und Halbbitter-Kuvertüre*
- *Backpapier* ● *Frischhaltefolie*

ZUBEREITUNG

1 Eier trennen. Eiweiß und 5 Esslöffel Wasser steif schlagen, dabei 150 g Zucker und Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Die Eigelbe unterrühren. Mehl, Stärke, Backpulver und Kakao darauf sieben, unterheben. Eine Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Masse darin glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 30 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen.

2 Puddingpulver, 3 Esslöffel Zucker und 6 Esslöffel Milch verrühren. Übrige Milch aufkochen, Puddingpulver einrühren. Unter Rühren nochmals aufkochen lassen. In eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie abgedeckt auskühlen lassen.

3 Walnüsse, bis auf ca. 25 Stück zum Verzieren, fein mahlen. Butter und 60 g Zucker schaumig aufschlagen. Pudding esslöffelweise unterrühren, alle gemahlenen Nüsse unterrühren. Biskuit zweimal waagerecht durchschneiden. Die Hälfte der Creme auf den unteren Boden streichen. Zweiten Boden darauf legen und die übrige Creme darauf verteilen. Dritten Boden als Deckel darauf setzen und ca. 2 Stunden kalt stellen.

4 Kuvertüren grob hacken und zusammen auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Torte rundherum damit überziehen und ca. 30 Minuten kalt stellen. Einen Tortenteiler für 18 Tortenstücke in die halbtrockene Tortenoberfläche drücken. Sofort wieder runternehmen. Torte mit Rest Walnüssen verzieren. Ca. 1 Stunde kühl stellen.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca. 30 Minuten
Wartezeit ca. 4 Stunden
Pro Stück ca. 320 kcal
E 6 g, F 20 g, KH 32 g

Back-Ideen mit exotischen Früchten

Da geht die Soue auf!

Beschwipste Mangotorte

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE

- *75 g Zartbitter-Schokolade*
- *3 Eier (Gr. M)* • *150 g Zucker*
- *100 g Mehl* • *1 TL Backpulver*
- *8 Blatt weiße Gelatine*
- *2 Dosen (á 425 g) Mangos*
- *4 EL Zitronensaft* • *100 ml Sekt*
- *500 g Schlagsahne*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 kleine Mango (ca. 350 g)*
- *Borkenschokolade zum Verzieren*
- *Backpapier*

ZUBEREITUNG

1 Schokolade hacken. Eier trennen. Eiweiß und 4 Esslöffel kaltes Wasser steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelbe unterrühren. Mehl und Backpulver darüber sieben und vorsichtig unterheben. Gehackte Schokolade unterheben.

2 Eine Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Biskuitmasse darin glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 25–30 Minuten backen. Herausnehmen, vom Formrand lösen, auf einem Gitter abkühlen lassen. Springformrand entfernen und Boden waagerecht halbieren.

3 Gelatine einweichen. Mangos abtropfen lassen. 50 g Zucker und Zitronensaft zu den Früchten geben und pürieren. Sekt unterrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und in die Fruchtmasse rühren. Kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt. 150 g Sahne und Vanillin-Zucker steif schlagen und unter das Püree heben.

4 Den unteren Tortenboden mit dem Springformrand umschließen. Creme auf dem Boden verteilen. Den zweiten Boden darauf setzen und die Torte ca. 2 Stunden kalt stellen.

5 350 g Sahne steif schlagen. Formrand lösen. Torte rundherum mit der Sahne einstreichen. Mango schälen und das Fruchtfleisch in Scheiben vom Stein schneiden. Torte mit Mangoscheiben und Borkenschokolade verzieren.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca. 30 Minuten
Wartezeit ca. 2 1/2 Stunden
Pro Stück ca. 240 kcal
E 3 g, F 13 g, KH 27 g

Obstkuchen mit Kokoscreme

ZUTATEN FÜR CA. 12 STÜCKE

- *150 g Mehl*
- *100 g Butter oder Margarine*
- *40 g Zucker*
- *100 g Kokosraspel*
- *abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Orange*
- *1 Eigelb (Größe M)*
- *1/2 Ananas (ca. 500 g)*
- *3 Clementinen (à ca. 75 g)*
- *2 Kiwis (à ca. 50 g)*
- *250 g Speisequark (20% Fett)*
- *50 g Puderzucker*
- *100 g Aprikosen-Konfitüre*
- *Fett und Mehl für die Form*

ZUBEREITUNG

1 Mehl mit Fett, Zucker, 40 g Kokosraspel, Orangenschale und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.

2 Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Kreis (ca. 26 cm Ø) ausrollen. In eine gefettete, mit Mehl bestäubte Tarteform (26 cm Ø) geben, überschüssigen Teig mit einem gezackten Teigrad abschneiden. Boden im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) 15–20 Minuten auf der unteren Schiene backen. Herausnehmen, ca. 1 Stunde abkühlen lassen und aus der Form nehmen.

3 Restliche Kokosraspel rösten. Ananas vierteln, schälen und die holzige Mitte herausschneiden. Ananasviertel in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Clementinen schälen, so dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Kiwis schälen und in Scheiben schneiden.

4 Quark mit Puderzucker und 45 g Kokosraspeln verrühren. Boden damit bestreichen. Ananas und Clementinen auf der Creme verteilen. Kiwis auf die Früchte legen. Konfitüre erhitzen und glatt rühren, eventuell durch ein Sieb streichen. Obstkuchen mit der Konfitüre bestreichen, den Rand mit restlichen Kokosraspeln bestreuen.

Arbeitszeit ca. 50 Minuten
Backzeit ca. 20 Minuten
Wartezeit ca. 1 1/2 Stunden
Pro Stück ca. 250 kcal
E 5 g, F 14 g, KH 25 g

Kleine Kokos-Ananastorte

ZUTATEN FÜR CA. 8 STÜCKE

- *4 tiefgefrorene Blätterteigplatten (á 45 g)*
- *Mehl zum Ausrollen*
- *6 Blatt Gelatine*
- *300 g Kokosjogurt*
- *500 g Dickmilch*
- *60 ml Kokoslikör*
- *70 g Zucker*
- *1 Dose (850 ml) Ananas in Scheiben*
- *100 g Schlagsahne*
- *100 g Ananas-Konfitüre*
- *60 g Kokosraspel*
- *Backpapier*

ZUBEREITUNG

1 Blätterteigplatten nebeneinander gelegt ca. 10 Minuten auftauen. Platten übereinander legen und auf wenig Mehl dünn ausrollen. 2 Böden à 22 cm Ø ausschneiden. Aus restlichem Teig Figuren (z. B. Ananas) ausstechen. Alles auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im heißen Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 12 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2 Gelatine einweichen. Kokosjogurt, Dickmilch, Likör und Zucker verrühren. Ananas abtropfen und, bis auf 2 Scheiben, in kleine Würfel schneiden. Ananas unter die Creme geben. Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren. Sahne steif schlagen, unterheben.

3 Einen Blätterteigboden mit einem Tortenring umschließen, mit 60 g Konfitüre bestreichen. Creme darauf geben und mindestens 2 Stunden kühl stellen. Kokosraspeln rösten, abkühlen lassen.

4 Kuchen aus dem Ring lösen. Zweiten Boden in 8 Tortenstücke teilen. 40 g Konfitüre erwärmen, Blätterteigteile damit bestreichen. 2 Ananasscheiben klein schneiden. Torte mit Blätterteigstücke, -figuren und Ananas verzieren. Tortenrand und -oberfläche mit Kokosraspeln bestreuen.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca. 12 Minuten
Wartezeit ca. 2 1/2 Stunden
Pro Stück ca. 430 kcal
E 7 g, F 21 g, KH 48 g

Für mehr Aroma: Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett rösten

Kokos-Kirsch-Jogurt-Torte

ZUTATEN FÜR CA. 12 STÜCKE

- *150 g Zartbitter-Schokolade*
- *25 g Kokosfett* • *125 g Zwieback*
- *50 g Kokosraspel*
- *1 Glas (720 ml) Kaiserkirschen*
- *12 Blatt weiße Gelatine*
- *750 g Vollmilch-Jogurt*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *4 EL Zitronensaft* • *100 g Zucker*
- *500 g Schlagsahne*
- *50 g Kokos-Chips* • *Öl für die Form*
- *nach Belieben Cocktailkirschen und Zitronenmelisse zum Verzieren*

ZUBEREITUNG

1 Schokolade und Kokosfett grob würfeln. Auf einem warmen Wasserbad schmelzen. Zwieback fein zerbröseln. Kokosraspel und Zwieback mischen. Geschmolzene Schokolade unterrühren. Masse in eine am Boden leicht geölte Springform (26 cm Ø) geben, fest andrücken. Ca. 2 Stunden kühl stellen.

Zwieback in einen Beutel geben, mit einer Kuchenrolle zerbröseln

2 Kirschen gut abtropfen lassen. Boden aus der Springform lösen, auf eine Tortenplatte setzen und einen Tortenring darum schließen. Gelatine einweichen. Jogurt, Vanillin-Zucker, Zitronensaft und Zucker verrühren. Sahne steif schlagen. Ausgedrückte Gelatine auflösen. 4–5 Esslöffel Jogurtmasse tröpfchenweise unterrühren. Dann langsam zur restlichen Jogurtmasse geben und unterrühren. 2–3 Minuten kühl stellen, bis die Masse zu gelieren beginnt. Sahne portionsweise unterheben. Ca. 1/4 Creme auf den Boden streichen, Kirschen gleichmäßig darauf verteilen. Restliche Creme darauf geben. Die Torte ca. 4 Stunden kühl stellen.

3 Kokos-Chips rösten. Tortenring entfernen. Torte mit Kokos-Chips bestreuen. Nach Belieben mit Cocktailkirschen und Zitronenmelisse verziert servieren.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten
Wartezeit ca. 6 Stunden
Pro Stück ca. 420 kcal
E 8 g, F 28 g, KH 33 g

Wenn's schnell gehen muss

Die besten Ruck-zuck-

Kuchen

PREISWERT nur ca. 20 Cent pro Stück

Ananas-Kokoskuchen vom Blech

ZUTATEN FÜR CA. 30 STÜCKE

- *2 Dosen (à 850 ml) Ananas in Scheiben*
- *375 g Mehl*
- *300 g Zucker*
- *2 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *125 g Kokosraspel*
- *abgeriebene Schale von 1 Limette*
- *250 g Butter oder Margarine*
- *250 g Schmand*
- *5 Eier (Größe M)*
- *1 Päckchen Soßenpulver „Vanille-Geschmack" (für 1/2 l Milch; zum Kochen)*
- *Fett und Mehl für Fettpfanne*
- *nach Belieben Zitronenmelisse, Limettenscheiben und Kokos-Chips*

ZUBEREITUNG

1 Ananas abtropfen lassen. Mehl, 225 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, Salz, 75 g Kokosraspel, Limettenschale und Fett zu Streuseln verkneten und auf einer gut gefetteten und mit Mehl ausgestreuten Fettpfanne des Backofens (32 x 37 cm) als Boden andrücken. Mit 25 g Kokosraspeln bestreuen.

2 Schmand, Eier, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Soßenpulver verrühren. Auf den Teig gießen und die Ananasringe darauf verteilen. Mit 25 g Kokosraspeln bestreuen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 45 Minuten auf der unteren Schiene backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen. Nach Belieben mit Melisse, Limettenscheiben und Kokos-Chips verzieren.

Für die Streusel zuerst alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgerätes mischen. Dann mit den Händen durchkneten

Arbeitszeit ca. 30 Minuten
Backzeit ca. 45 Minuten
Pro Stück ca. 230 kcal
E 3 g, F 13 g, KH 27 g

SCHLANK nur ca. 130 kcal pro Stück

Heidelbeer-Waffelschnitten

ZUTATEN FÜR CA. 24 STÜCKE

- *8 Frischeiwaffeln (9 x 12 cm)*
- *8 Blatt weiße Gelatine*
- *400 g Heidelbeeren*
- *2 EL Zitronensaft*
- *100 g Puderzucker*
- *500 g Magermilch-Jogurt*
- *250 g Schlagsahne*
- *50 g weiße Kuvertüre*
- *extrastarke Alufolie*

ZUBEREITUNG

1 4 Waffeln als Rechteck auf eine Platte geben. Einen Rahmen aus doppelt gekniffter Alufolie falten (ca. 7 cm hoch) und um die Waffeln legen. Gelatine einweichen. 150 g Heidelbeeren mit Zitronensaft und Puderzucker pürieren. Den Jogurt unterrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und etwas Jogurt-Blaubeer-Masse einrühren. Dann unter die restliche Jogurtmasse rühren. 5–10 Minuten kalt stellen.

2 Die Sahne steif schlagen. Sobald die Jogurtmasse zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben. Die Hälfte der Creme auf den Waffelboden streichen. 150 g Blaubeeren darauf verteilen. Mit 4 weiteren Waffeln belegen. Die restliche Creme darauf glatt streichen. Den Kuchen mindestens 4 Stunden kalt stellen.

3 Die Kuvertüre hacken und auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Den Alurahmen entfernen und den Kuchen in kleine Stücke schneiden. Mit Blaubeeren belegen und mit weißer Kuvertüre verzieren.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten
Wartezeit ca. 4 Stunden
Pro Stück ca. 130 kcal
E 2 g, F 8 g, KH 11 g

DIABETIKER-geeignet

American Cheese-Cake

ZUTATEN FÜR 16 STÜCKE

- *125 g Zwieback (für Diabetiker geeignet)*
- *40 g Butter oder Margarine*
- *2 unbehandelte Zitronen*
- *600 g Doppelrahm-Frischkäse*
- *150 g saure Sahne*
- *90 g Diabetikersüße*
- *4 Eier (Größe M)*
- *1 EL Mehl*
- *80 g Fruchtzucker*
- *40 g Aprikosen-Konfitüre (für Diabetiker geeignet)*
- *nach Belieben Zitronenmelisse zum Verzieren*
- *Backpapier*

ZUBEREITUNG

1 Zwieback fein zerreiben. Fett schmelzen und mit den Krümeln vermengen. Eine Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Krümelmasse als Boden darauf geben, fest andrücken und kalt stellen.

2 Schale von 1 Zitrone abreiben. Mit Frischkäse und saurer Sahne glatt rühren. Diabetikersüße dazugeben und so lange rühren, bis sie sich gelöst hat. Eier und Mehl unterrühren. Masse in die Form füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft nicht geeignet!) ca. 10 Minuten vorbacken. Dann bei 150 °C ca. 40 Minuten weiterbacken. Kuchen weitere 15 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

3 Zweite Zitrone in Scheiben schneiden. 100 ml Wasser und Fruchtzucker aufkochen, Zitronenscheiben darin kurz dünsten. Im Sud auskühlen lassen.

4 Kuchen aus der Form lösen und auf eine Platte legen. Konfitüre erhitzen und evtl. durch ein Sieb streichen. Abgetropfte Zitronenscheiben auf den Kuchen legen. Mit der Konfitüre bestreichen. Bis zum Servieren kalt stellen. Nach Belieben mit Zitronenmelisse verzieren. Dazu schmeckt Schlagsahne.

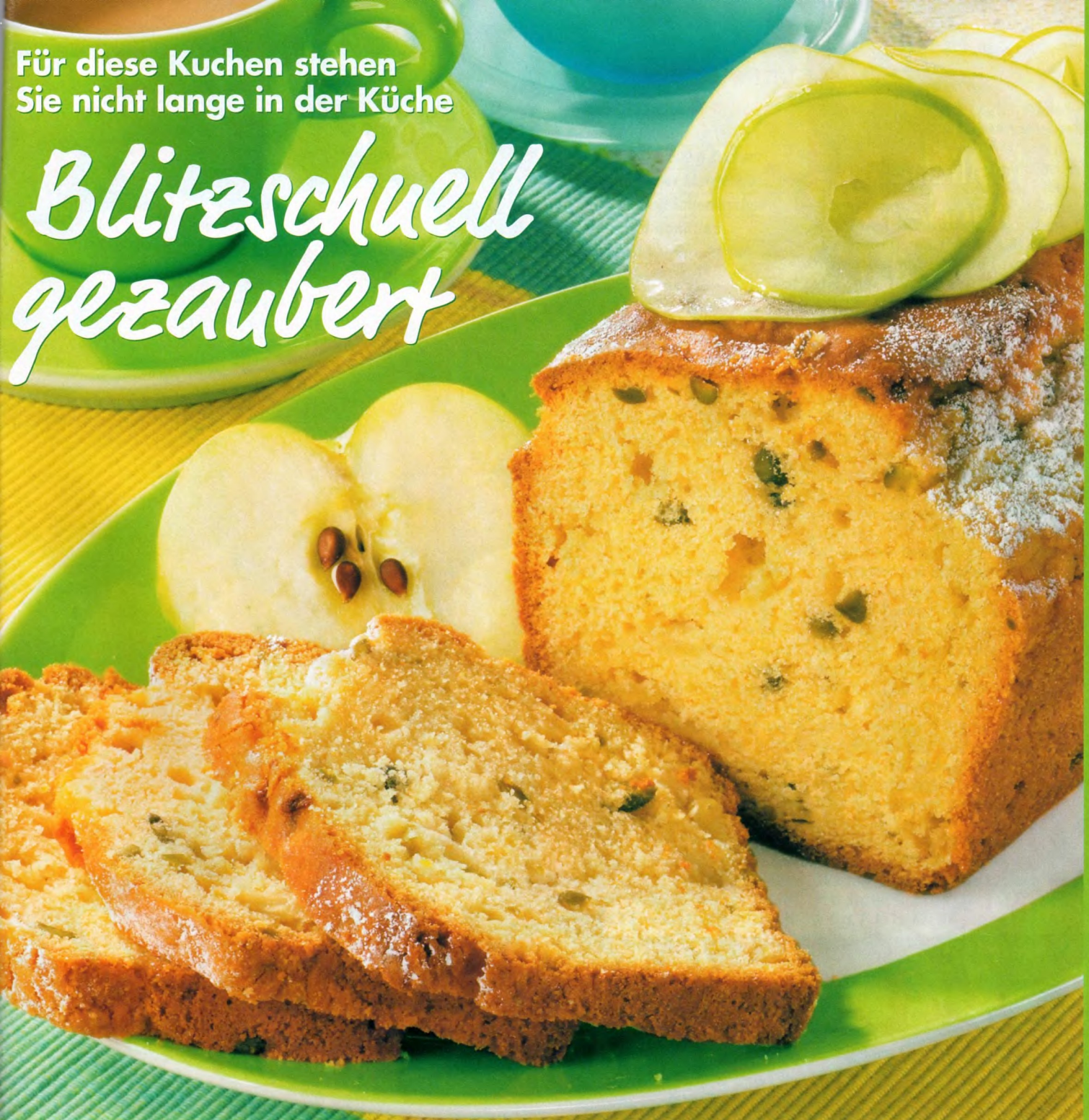
Arbeitszeit ca. 30 Minuten
Backzeit ca. 50 Minuten
Wartezeit ca. 2 Stunden
Pro Stück ca. 240 kcal
E 7 g, F 17 g, KH 17 g, 1,5 BE

TIPPS & TRICKS

Nicht-Diabetiker können den Kuchen mit normalem Zwieback zubereiten. Statt Diabetikersüße und Fruchtzucker die gleiche Menge Haushaltszucker verwenden. Kuchen mit normaler Konfitüre glasieren.

Für diese Kuchen stehen Sie nicht lange in der Küche

Blitzschnell gezaubert



SCHLANK nur ca. 220 kcal pro Stück

Apfel-Pistazien-Kastenkuchen

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE

- *1 Apfel*
- *Saft von 1/2 Zitrone*
- *150 Butter oder Margarine*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *150 g Zucker*
- *4 Eier (Gr. M)*
- *300 g Mehl*
- *3 TL Backpulver*
- *50 g gehackte Pistazienkerne*
- *Puderzucker zum Bestäuben*
- *nach Belieben Apfelscheiben und Apfelgelee zum Verzieren*
- *Fett und Paniermehl für die Form*

ZUBEREITUNG

1 Den Apfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Fett mit Vanillin-Zucker und Zucker schaumig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und unterrühren. Abgetropfte Apfelstückchen und Pistazien unterrühren.

2 Eine Kastenform (ca. 25 cm Länge) gut fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Überschüssiges Paniermehl herausklopfen. Teig einfüllen und glatt streichen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 50–60 Minuten backen.

3 Kuchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter etwas ruhen lassen. Dann mit einem Messer vom Formrand lösen, stürzen und auskühlen lassen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben, nach Belieben mit dünnen Apfelscheiben belegen und diese mit erwärmtem Apfelgelee bestreichen.

Arbeitszeit ca. 20 Minuten
Backzeit ca. 1 Stunde
Wartezeit ca. 1 Stunde
Pro Stück ca. 220 kcal
E 4 g, F 11 g, KH 25 g

Für festliche Stunden

Himmlische Sahne-Torten

Sehen raffiniert aus & gelingen garantiert

Herzige Himbeer-Quarktorte

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE

- *300 g tiefgefrorene Himbeeren*
- *250 g Mehl* • *200 g Zucker*
- *2 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 Ei (Gr. M)*
- *125 g Butter oder Margarine*
- *1 Eigelb* • *460 g Schlagsahne*
- *10 Blatt weiße Gelatine*
- *3 EL Zitronensaft*
- *500 g Magerquark*
- *abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone*
- *75 g Puderzucker*
- *rote Lebensmittelfarbe*
- *Zuckerperlen und -herzen zum Bestreuen*
- *125 g Himbeeren zum Verzieren*
- *Puderzucker zum Bestäuben*
- *Fett für die Form*
- *Mehl zum Ausrollen*
- *Backpapier* • *1 Gefrierbeutel*

ZUBEREITUNG

1 Himbeeren auftauen. Mehl, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, Ei und Fett in Stücken zu einem Teig verkneten. Ca. 30 Minuten kühl stellen. 2/3 des Teiges auf dem gefetteten Boden einer Springform (26 cm Ø) ausrollen. Formrand darumlegen, Boden mehrmals einstechen. Im heißen Ofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) 15–20 Minuten backen.

2 Übrigen Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen, je 12–15 kleine und größere Herzen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Eigelb und 1 Teelöffel Sahne verrühren, Herzen damit bestreichen. Bei gleicher Temperatur 7–8 Minuten backen. Teigboden und -herzen auskühlen lassen.

3 Gelatine einweichen. 125 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und 2 Esslöffel Zitronensaft zu den Himbeeren geben und fein pürieren. Quark und Zitronenschale unterrühren. 300 g Sahne steif schlagen. Gelatine ausdrücken, auflösen und 1–2 Esslöffel Himbeerquark einrühren. Dann die Mischung unter den restlichen Himbeerquark rühren. Sahne unterheben.

4 Mürbeteigboden auf eine Tortenplatte legen, mit einen Springformrand umschließen. Et-

was Himbeerquark auf den Rand des Bodens geben und im Wechsel 11–12 kleine und große Herzen an den Rand stellen. Restliche Creme auf dem Boden glatt streichen. Torte ca. 4 Stunden kühl stellen.

5 Puderzucker, 1 Esslöffel Zitronensaft und 1–2 Teelöffel heißes Wasser zu einem glatten Guss verrühren und rot einfärben. Etwas Guss in einen Gefrierbeutel geben. Restlichen Guss mit Wasser eventuell etwas dünner rühren. Übrige Herzen mit Zuckerguss bestreichen und mit Zuckerperlen und -herzen bestreuen. Torte aus dem Formrand lösen. Eine kleine Ecke vom Gefrierbeutel abschneiden, Herzen an der Torte mit Zuckerguss umranden. Trocknen lassen. 150 g Sahne steif schlagen. Torte mit Sahnetupfen, frischen Himbeeren und restlichen Herzen verzieren. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Arbeitszeit ca. 1 1/4 Stunden
Backzeit ca. 30 Minuten
Wartezeit ca. 5 Stunden
Pro Stück ca. 330 kcal
E 9 g, F 17 g, KH 34 g

Kirschtorte mit dreierlei Böden

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE

- *4 Eier (Größe M)*
- *200 g Mehl* • *200 g Zucker*
- *90 g Butter oder Margarine*
- *1 Glas (720 ml) Sauerkirschen*
- *100 g Kirsch-Konfitüre*
- *2 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *50 g Speisestärke*
- *1 TL Backpulver*
- *50 g gemahlene Mandeln*
- *50 g Puderzucker*
- *250 g Schlagsahne*
- *2 EL Aprikosen-Konfitüre*
- *100 g Mandelblättchen*
- *evtl. Cocktail-Kirschen zum Verzieren*
- *Fett für die Form*
- *Mehl zum Ausrollen*

ZUBEREITUNG

1 Für den Mürbeteig 1 Ei trennen. 150 g Mehl, Eigelb, 50 g Zucker, Fett in Stückchen und 1 Esslöffel Wasser rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Kirschen abtropfen lassen. Eine Springform (26 cm Ø) am Boden fetten. Mürbeteig auf bemehlter Arbeitsfläche rund (ca. 26 cm Ø) ausrollen und in die Form legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 12 Minuten backen.

3 Kirsch-Konfitüre erwärmen und durch ein Sieb streichen. Mürbeteig noch heiß damit bestreichen. Für den Biskuit 3 Eier trennen. 2 Eiweiß steif schlagen. Dabei 75 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Eigelbe unterrühren. 50 g Mehl, Stärke, bis auf 1 Teelöffel, und Backpulver mischen. Auf die Eischaummasse sieben und unterheben. Biskuitmasse auf dem Mürbeteig glatt streichen. Kirschen darauf verteilen und bei gleicher Temperatur 30–35 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

4 Gemahlene Mandeln rösten. 2 Eiweiß steif schlagen. Dabei 75 g Zucker einrieseln lassen. Mandeln, 1 Teelöffel Stärke und 25 g Puderzucker mischen und unter die Eischaummasse heben. Eine Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen, Baisermasse darin wellenartig verstreichen. Bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 20–25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

5 Böden aus den Formen nehmen. Sahne und 1 Päckchen Vanillin-Zucker steif schlagen, auf dem Kirsch-Biskuitboden verteilen. Baiserboden darauf setzen. Aprikosen-Konfitüre erwärmen und durch ein Sieb streichen. Tortenrand damit bestreichen. Mandelblättchen rösten, den Tortenrand damit verzieren. Mit 25 g Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit Cocktail-Kirschen verziert servieren.

Arbeitszeit ca. 1 1/4 Stunden
Backzeit ca. 1 1/4 Stunden
Wartezeit ca. 1 Stunde
Pro Stück ca. 320 kcal
E 6 g, F 17 g, KH 37 g

Ein wahrer Augenschmaus

... und gar nicht so schwierig

Weiße Kokos-Kuppeltorte

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE

- *4 Eier (Größe M)* • *160 g Zucker*
- *abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone*
- *3 EL Kokoslikör* • *100 g Mehl*
- *135 g Speisestärke*
- *2 TL Backpulver*
- *125 g Kokosraspel*
- *400 g weiße Kuvertüre*
- *1 Glas (720 ml) Sauerkirschen*
- *dünn abgeschälte Schale von 1 unbehandelten Zitrone*
- *875 g Schlagsahne*
- *2 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *2 Päckchen Sahnefestiger*
- *16 Mandelkerne ohne Haut*
- *Backpapier*

ZUBEREITUNG

1 Eier trennen. Eiweiß und 4 Esslöffel kaltes Wasser steif schlagen, dabei 125 g Zucker einrieseln lassen. Eigelbe unterrühren. Zitronenschale und Kokoslikör unterschlagen. Mehl, 100 g Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eischaummasse sieben, unterziehen. Eine Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Masse darin glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 35 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen.

2 50 g Kokosrapel rösten, auskühlen lassen. 100 g weiße Kuvertüre reiben und kühl stellen. Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. Etwas Saft und 35 g Speisestärke glatt rühren. Rest Saft, 30 g Zucker und Zitronenschale aufkochen. Schale entfernen, Stärke einrühren, kurz aufkochen. Kirschen unterheben, etwas abkühlen lassen.

3 Biskuit 2x waagerecht durchschneiden. Kompott kuppelartig auf den unteren Boden häufen, auskühlen lassen. 500 g Sahne steif schlagen, dabei je 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Sahnefestiger einrieseln lassen. Geröstete Kokosraspel und geriebene Kuvertüre unterheben. Ca. 2/3 Sahne als Kuppel auf die Kirschen streichen und mit dem mittleren Biskuit bedecken. Boden am Rand nach unten drücken, mit restlicher Kokossahne bestreichen. Mit drittem Boden bedecken, durch Andrücken am Rand zur Kuppel formen.

4 250 g Schlagsahne, je 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Sahnefestiger steif schlagen. Torte damit bestreichen und ca. 2 Stunden kühlen. 300 g Kuvertüre grob hacken, auf einem heißen Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen. Über die Torte gießen und gleichmäßig dünn verteilen. Sofort mit 60 g Kokosraspeln bestreuen. Ca. 30 Minuten kühlen.

5 125 g Sahne und 5 g Zucker steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben, Kringel auf die Torte spritzen und mit je einer Mandel verzieren. Mit 15 g Kokosraspeln bestreuen.

Arbeitszeit ca. 1 1/4 Stunden
Backzeit ca. 35 Minuten
Wartezeit ca. 3 Stunden
Pro Stück ca. 530 kcal
E 7 g, F 34 g, KH 48 g

Orangentorte mit Kokosnuss-Sahne

ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

- 150 g Butter
- 120 g Diabetikersüße, Salz
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 3 Eier (Gr. M) • 150 g Mehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 3 EL (45 ml) Orangensaft (für Diabetiker geeignet)
- 250 g Schlagsahne
- 50 g Kokosraspel
- 200 g geputzte Orangenfilets
- Fett und Mehl für die Form

Filets: Orangen dick schälen, Fruchtfleisch herausschneiden

ZUBEREITUNG

1 Butter, Diabetikersüße, 1 Prise Salz und Zitronenschale schaumig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und portionsweise unterrühren. Den Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Springform (26 cm Ø) geben und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen und den Boden mit Orangensaft beträufeln.

2 Die Sahne steif schlagen, den Tortenboden und Tortenrand damit bestreichen. Die Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett rösten, kurz abkühlen lassen. Die Orangenfilets auf die Torte geben und mit Kokosraspeln bestreut servieren.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten
Backzeit ca. 25 Minuten
Wartezeit ca. 1 Stunde
Pro Stück ca. 280 kcal
E 4 g, F 21 g, KH 22 g, 2 BE

TIPPS & TRICKS

Nicht-Diabetiker bereiten den Rührteig mit Haushaltszucker zu und beträufeln den fertigen Boden mit normalem Orangensaft. Wer mag, kann stattdessen auch etwas Orangen- oder Kokosnuss-Likör verwenden. Das gibt dem Boden ein feines und intensives Aroma.

Fruchtige Kirsch-Jogurttorte

ZUTATEN FÜR CA. 12 STÜCKE

- 3 Eier (Größe M) • 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 100 g Mehl
- 25 g Speisestärke
- 1 gehäufter TL Backpulver
- 1 Glas (370 ml) Sauerkirschen
- 1 Beutel Götterspeise-Pulver „Kirsch-Geschmack" (für 500 ml Wasser)
- 200 g weiße Schokolade
- 250 g Vollmilch-Jogurt
- 350 g Schlagsahne
- evtl. Zitronenmelisse und frische Kirschen zum Verzieren • Backpapier

ZUBEREITUNG

1 Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 100 g Zucker, Salz und Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Eigelbe unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, unterheben. Eine Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Biskuit darin glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 25–30 Minuten backen. Auskühlen lassen. Boden aus der Form lösen und waagerecht halbieren.

2 Kirschen abtropfen lassen. Götterspeise-Pulver in einem kleinen Topf mit 200 ml Wasser anrühren, 5 Minuten quellen lassen. Von der Schokolade mit dem Sparschäler Späne abschaben. Rest klein hacken. 100 g Zucker unter die Götterspeise rühren, unter Rühren erhitzen, bis alles gelöst ist (nicht kochen lassen!). Etwas abkühlen lassen. Jogurt unterrühren. 250 g Sahne steif schlagen, unterheben. Kirschen ebenfalls unterheben.

3 Um den unteren Boden einen Tortenring stellen. Mit der Hälfte der gehackten Schokolade bestreuen. Die Hälfte der Creme darauf streichen. Mit dem zweiten Boden bedecken, restliche Schokolade und Creme darauf verteilen. Die Torte mindestens 4 Stunden kühlen.

4 Torte aus der Form lösen. 100 g Sahne steif schlagen. Rand damit einstreichen. Nach Belieben mit Kirschen, Schokospänen und Melisse verzieren.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca. 30 Minuten
Wartezeit ca. 5 Stunden
Pro Stück ca. 340 kcal
E 6 g, F 17 g, KH 40 g

Walnusstorte mit Schuss

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE

- *150 g Butter oder Margarine*
- *200 g Zucker*
- *2 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 Prise Salz* • *5 Eier (Gr. M)*
- *75 g Mehl* • *75 g Stärke*
- *75 g gemahlene Haselnüsse*
- *2 TL Backpulver*
- *500 g Schlagsahne*
- *150 g Walnusskerne*
- *3 EL Mandellikör*
- *2 EL Puderzucker*
- *Backpapier*

ZUBEREITUNG

1 Fett, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Eier trennen. Die Eigelbe zufügen. Eiweiß steif schlagen und dabei 100 g Zucker nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee unter die Fett-Eier-Masse heben. Mehl mit Stärke, Haselnüssen und dem Backpulver mischen. Auf die Fett-Eier-Masse sieben und vorsichtig unterheben.

2 Den Teig in einer mit Backpapier ausgelegten Springform (28 cm Ø) glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 45 Minuten backen.

3 Boden herausnehmen, auf einem Kuchengitter ca. 15 Minuten abkühlen lassen und die Springform entfernen. Den Tortenboden ca. 1 Stunde auskühlen lassen.

4 Sahne steif schlagen, dabei 1 Päckchen Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Walnüsse grob hacken und, bis auf einige zum Garnieren, mit dem Likör unterrühren. Sahne kühl stellen.

5 Den Tortenboden zweimal waagerecht durchschneiden. 1/3 der Sahne auf dem unteren Tortenboden glatt streichen. Zweiten Boden darauf setzen und das nächste Drittel Sahne darauf glatt streichen. Letzten Boden darauf setzen und mit der restlichen Sahne bestreichen. Die Torte mit den übrigen Walnüssen verzieren und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Arbeitszeit ca. 45 Minuten
Backzeit ca. 45 Minuten
Wartezeit ca. 1 1/4 Stunden
Pro Stück ca. 320 kcal
E 6 g, F 24 g, KH 19 g

Knackige Meisterw

Mini EXTRA

***Mini* deckt schnell & preiswert Ihre Kaffeetafel**

Alle 3 Monate neu!

Der tolle Backspaß für nur 1,80 Euro

Damit Sie in Zukunft keine Ausgabe *Mini*-EXTRA versäumen, können Sie jetzt alle Ausgaben für 2003 im günstigen Abonnement zum Jahrespreis von nur 9,80 Euro inkl. Porto- und Versandkosten beziehen. Bitte Coupon ausfüllen und per Post oder Fax an:

GÜLL GmbH-Leserservice/*Mini*-EXTRA
Heuriedweg 19, 88131 Lindau
Telefax: 08382/9631-850

BESTELL-COUPON

JA, ich nehme das *Mini*-EXTRA-Angebot an und erhalte 4 Ausgaben jährlich zum Preis von € 9,80 (Deutschland)/ € 11,20 (Österreich)/ sfr 19,20 (Schweiz) inklusive Porto- und Versandkosten.

Ich kann das Abonnement jederzeit kündigen.

Liefern Sie bitte

❍ ab der nächsten Ausgabe
❍ ab Ausgabe 1/2003

Bitte *Mini*-EXTRA senden an:

Name .....

Vorname .....

Straße .....

PLZ, Ort .....

Himbeer-Crossietorte

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE

- *150 g weiße Kuvertüre*
- *175 g Mandelsplitter*
- *100 g Schoko-Frosties*
- *6 Blatt Gelatine*
- *250 g Himbeeren*
- *Saft von 1 Zitrone*
- *150 g Zucker*
- *600 g Frischkäse (Halbfettstufe)*
- *200 g Schlagsahne*
- *75 g Halbbitter-Kuvertüre*
- *Backpapier*

ZUBEREITUNG

1 Weiße Kuvertüre grob hacken und auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Mit 100 g Mandelsplittern und Schoko-Frosties vermengen. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) geben und kühl stellen.

2 Die Gelatine einweichen. 150 g Himbeeren durch ein grobes Sieb streichen. Den Zitronensaft mit Zucker aufkochen, etwas abkühlen lassen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. 3 Esslöffel Frischkäse in die Gelatine-Mischung rühren, dann mit restlichem Frischkäse und 100 g Himbeermark glatt rühren. Die Himbeer-Masse kühl stellen. Die Sahne steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben, auf den Crossie-Boden geben und glatt streichen. Torte ca. 3 Stunden kühl stellen.

Gelatine zuerst mit etwas Frischkäse verrühren, dann unter übrigen Käse rühren

3 Die Halbbitter-Kuvertüre grob hacken und die Hälfte auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Herunternehmen und die restliche Kuvertüre einrühren. 75 g Mandelsplitter unterrühren. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen formen, auf Backpapier setzen und ca. 2 Stunden trocknen lassen.

4 Die Torte auf eine Tortenplatte setzen. Mit übrigen Himbeeren, Schoko-Mandel-Häufchen und Rest Himbeermark verzieren.

Arbeitszeit ca. 1 1/4 Stunden
Wartezeit ca. 6 Stunden
Pro Stück ca. 310 kcal
E 8 g, F 19 g, KH 25 g

Echte Klassiker & neue Rezept-Ideen

Backen im Advent

Ob Stollen, Plätzchen oder Adventstorte

Hier findet jeder garantiert sein Lieblingsrezept. Alles ganz einfach nachzubacken und unglaublich lecker!

Das nächste *Mini*-EXTRA erscheint am 22. Oktober!